APRILE
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

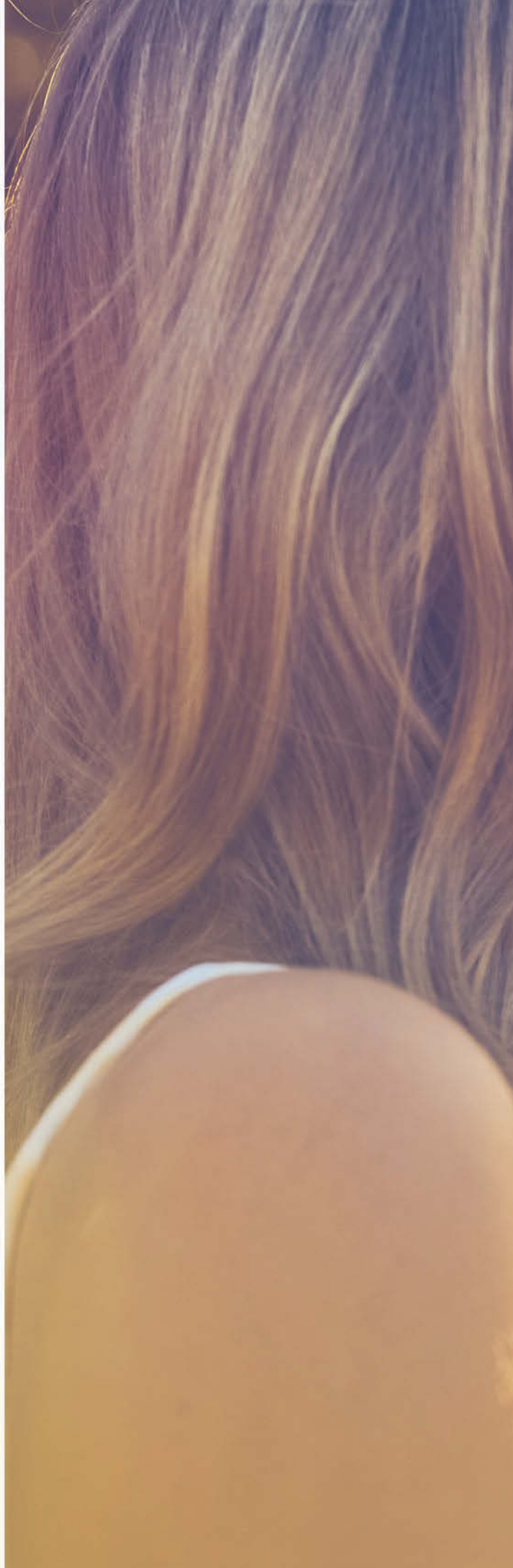
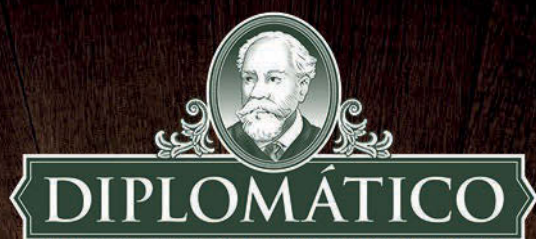
80 PIATTI FACILI E SFIZIOSI

100 VINI PER TUTTI

DOLCI DI PASQUA DA FARE A CASA

DAI CHE È PRIMAVERA

LA PASQUALINA E TANTE ALTRE DELIZIOSE RICETTE PER SALUTARE L'ARRIVO DELLA BELLA STAGIONE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC – LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99

ANDRÀ TUTTO BENE

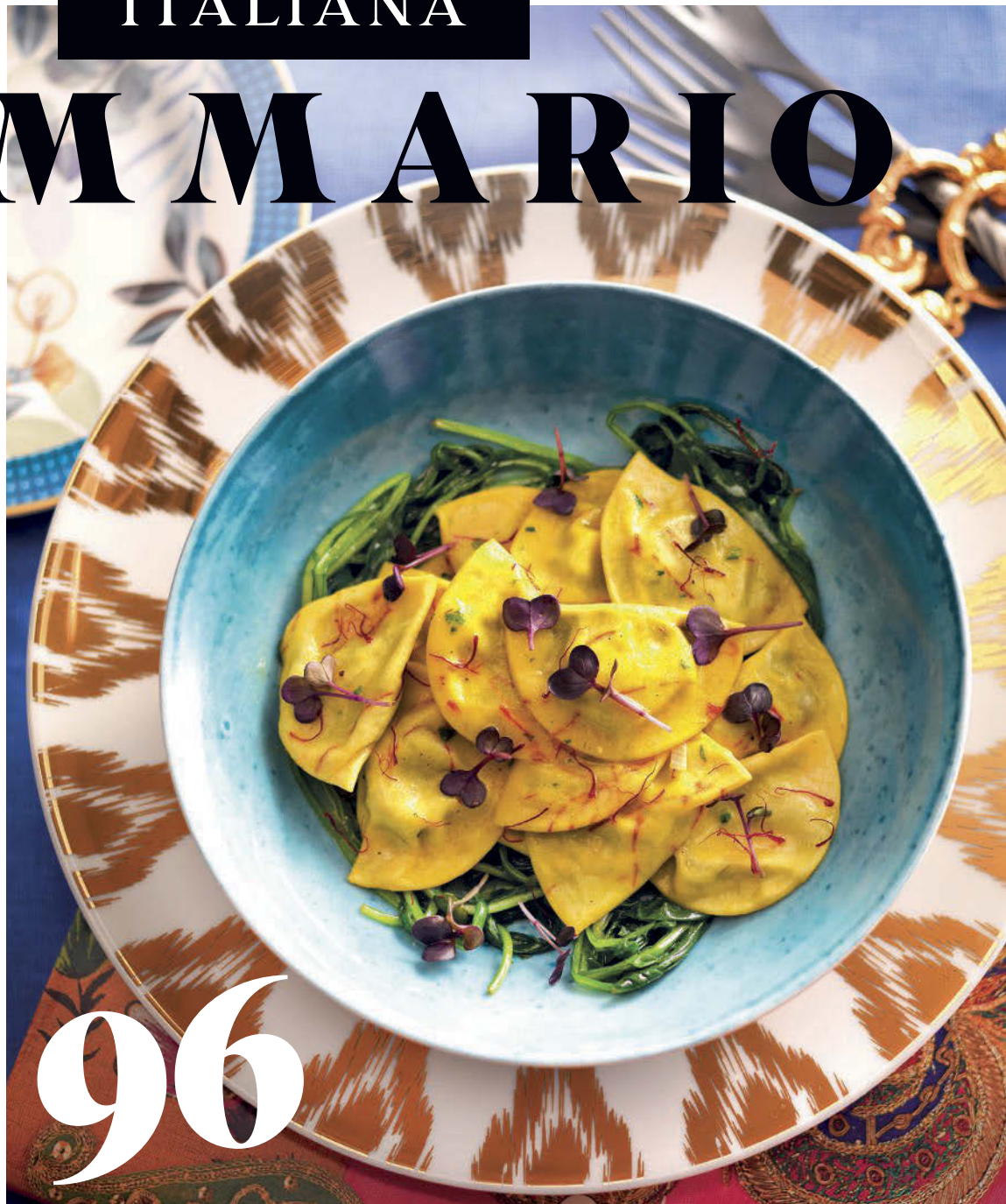
Mentirei se vi dicessi che è facile e mentirei se vi dicessi che è difficile questa situazione. Non posso ignorare quanto accade nelle nostre vite in questo editoriale. Né voglio farlo. Siamo tutti a casa. Di colpo ci troviamo appiccicati, ci vediamo sempre e inventiamo un nuovo ritmo della giornata. Figli adolescenti insofferenti, figli piccoli stufi che vogliono andare all'asilo, nonni che scalpitano per uscire quando sono quelli che rischiano di più. E poi penso a chi è solo che invece deve gestire la solitudine, ai fidanzati separati, agli anziani. E di colpo andare a fare la spesa è il fatto più incredibile, aprire i pacchi delle compere online diventa entusiasmante, preparare la cioccolata a metà pomeriggio l'apice della giornata, la chiamata Zoom dell'ufficio è un momento sociale importante. Si spremono arance, si impasta, si cucina, si ricicla il cibo oggi più che mai, si presta attenzione alla spazzatura, si guardano film, si lavora in mezzo a un chiasso e ai figli che seguono lezioni online. Surreali i lavoretti sul piano della cucina, surreale la trigonometria al computer sul tavolo da pranzo, surreali le telefonate chiusi in bagno. È un'altra vita dove il desco è il palcoscenico più ambito, e il focolare domestico un vero rifugio. E nasce la solidarietà, i vicini che fanno la spesa agli anziani dei condomini, i saluti tra gente che non si conosce magari dalle finestre per stare al sicuro, il gusto, il vero gusto della parola libertà che ha un sapore eccellente quanto la pasqualina di questa copertina preparata dalla nostra Joëlle e scattata da Riccardo Lettieri (bravissimi!). E intanto là fuori, le strade così affollate di pensieri, stress, ansia, angosce oggi sono il nulla. E nulla sarà più lo stesso dopo questo coronavirus che di nobile poco ha, ma ci ricorderemo per sempre del calore e dell'amore che ci ha regalato ancora una volta la cucina e il poter stare tutti insieme.
P.S. La mia foto è tratta da una nostra riunione Zoom.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalena_fossati

SOMMARIO

96

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

Sommario

Il Ricettario

Cucina più fresca con i doni della stagione nuova

La Scuola

Per scoprire novità e imparare tecniche

Guide

IN COPERTINA
Pasqualina (pag. 13).
Ricetta di Joëlle Néderlants
foto di Riccardo Lettieri

FOTO INGREDIENTI AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazzale Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti. E scoprite i nostri team building culinari dedicati alle aziende. Vi aspettiamo!

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da oltre 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 04 - Aprile 2020 - **Anno 91°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it
Cuochi
GIANLUCA FUSTO, SIMONA GALIMBERTI, ANEMARIE HOLBAN, ALESSANDRO MELIS, MARCO MORETTO, JOËLLE NÉDERLANTS, MATTIA PASTORI, WALTER PEDRAZZI, GIOVANNI ROTA

Hanno collaborato
CECILIA CARMANA, BETTINA CASANOVA, FABIO FINAZZI, PAOLO LAVEZZARI, MARINA MIGLIAVACCA, VALERIA NAVA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), SARA SUARDI, VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, ARCH. ICCD-GFN FONDO SEBASTIANA PAPA, GIACOMO BRETZEL, ROBERT HOLDEN, RICCARDO LETTIERI, BEATRICE PILOTTO, JACOPO SALVI

Direttore Editoriale LUCA DINI

Chief Marketing Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Business Director ALESSANDRO BELLONI
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Content Experience Unit Director VALENTINA DI FRANCO. **Digital Content Unit Director** SILVIA CAVALLI
Advertising Marketing Director: RAFFAELLA BUDA
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Centri Media Print: ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo e Design:** CARLO CLERICI Direttore
Digital and Data Advertising Director: MASSIMO MIELE. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile.
Centro Nord: LORIS VARO Area Manager
Centro Sud: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente WOLFGANG BLAU
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing Manager GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

Passione... pasta fresca! Farina, uova, acqua. Pochi, semplici ingredienti bastano per creare un capolavoro che è la passione italiana per eccellenza: la pasta naturalmente, ancora meglio se fresca e fatta in casa. Ad aiutarti, la macchina per la pasta, gli stampi, le rotelle e tanti accessori che ti semplificano la vita. Il nostro motto è "la passione in cucina" e quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.

CARATTERE MEDITERRANEO

Nei vini Sella & Mosca è facile ritrovare i caratteri naturali del contesto in cui nascono: il sole, il vento, il mare, i terreni generosi e forti, la macchia e i suoi mille profumi. A prescindere dalle varietà e dalle pieghe territoriali, emerge in maniera netta il loro carattere mediterraneo, oltre alla capacità di mantenere le virtù della tradizione attraverso idee nuove. Energia ed eleganza, forza e finezza, calore e freschezza. Ogni vino cerca l'equilibrio virtuoso tra l'esuberanza che i frutti della natura portano in dote e il saper fare di chi li modella. Un connubio inscindibile, l'unico capace di forgiare una dimensione assoluta che rispetta lo spazio e va oltre il tempo.

SELLA&MOSCA
ALGHERO TORBATO
SPUMANTE DOC
BRUT

www.sellaemosca.com

a cura di SARA TIENI

notizie *di cibo*

Promessa di pasqualina

Della torta ripiena genovese si hanno notizie già nel XVI secolo e la leggenda vuole che le donne liguri la facessero con trentatré sfoglie, quanti gli anni di Cristo. Dentro, uova, maggiorana, bietole e la rara prescinsêua, una cagliata fresca simile alla ricotta. Ecco come l'ha interpretata la nostra Joëlle Néderlants. **Per la sfoglia**, sciogliete 4-5 g di sale in 280 ml di acqua tiepida; impastate 500 g di farina con l'acqua salata e 25 g di olio extravergine di oliva, ottenendo una pasta liscia; copritela e fatela riposare per 1 ora. **Per il ripieno**, mondate 200 g di tarassaco, 200 g di catalogna, 200 g di bietole, 200 g di spinaci novelli, 2 cipollotti; tagliateli a pezzetti. Fate appassire in padella i cipollotti con 3 cucchiai di olio e 1 spicchio di aglio; dopo 1 minuto unite le verdure, salatele e fate appassire; eliminate l'acqua e l'aglio. Aggiungete 50 g di parmigiano e 40 g di pecorino grattugiati, maggiorana tritata, pepe, poi 1 albume e 100 g di ricotta di bufala. Mescolate altri 150 g di ricotta con 100 g di yogurt greco, 40 g di pecorino grattugiato, sale e pepe. Lessate 6 uova per 7 minuti e pelatele. Dividete la pasta in 4 panetti, 2 di 250 g e 2 di 160 g, e stendeteli in sfoglie sottili. Ungete uno stampo (ø 20 cm, h 5 cm), foderatelo con 1 sfoglia di 250 g facendola debordare; spennellatela con olio, copritela con l'altra sfoglia di 250 g, oliate anch'essa leggermente e spolverizzatela di pangrattato. Versate nella tortiera le verdure, poi la ricotta; all'interno inserite le uova. Coprite con le altre 2 sfoglie, oliandole un po', e arrotolatele al bordo per chiudere la torta. Infornate a 175 °C per 50-60 minuti. Più facile e veloce? Usate 2 dischi di pasta sfoglia stesa.

FOTO RICCARDO LETTIERI

EFFETTO SORPRESA

Uova di cioccolato, di gallina (o di storione, perché no?), uova di formaggio e colombe gourmand: tutto per una dolcissima Pasqua

Cioccolato al latte e regalo ispirato a **Frozen 2** per Kinder Gran Sorpresa. *kinder.com*

Ha la glassa di cioccolato bianco e **amaretti** la colomba della Pasticceria Martesana. *martesanamilano.it*

Ernst Knam omaggia il **Pinocchio** di Collodi con le sue uova. *eknam.com*

Piaceranno ai bambini i **biscotti** preparati con gli stampi di Tescoma. *tescomaonline.com*

Al latte, con guscio di nocciole **caramellate**, Decò di Caffarel. *caffarel.com*

In un'elegante **scatola** di latta la colomba classica di Motta. *motta.com*

Colomba con **glassa** alle nocciole della linea Gusto & Passione di Sigma. *supersigma.com*

Lo scoiattolo di cioccolato e granella di **nocciole**, Ferrero Rocher. *ferrero.com*

Caviale **siberiano** per la linea Royal di Calvisius. *calvisius.com*

Sono **rosa** con aromi di frutti di bosco gli ovetti ripieni di crema al latte di Zàini. *zainispa.it*

Spruzzato d'oro, l'uovo dello chef Giancarlo **Perbellini** per la sua Dolce Locanda Pasticceria. *dolcelocanda.it*

Uovo linea Grandi Firme Immagini di Bauli: dentro, anche un codice Photo Sì per 40 stampe **fotografiche** gratuite. *bauli.it*

Artigianale, con **frutta secca** e candita, Nicolò Moschella. *moschella.shop*

Con glassa di zucchero e **mandorle**, la colomba classica di Giovanni Cova &C. *giovannicovaec.it*

Coniglio di cioccolato al latte della Collezione **Pasqua in Svezia** di Ikea. *ikea.com*

Gianduia e 25% di nocciole italiane per l'uovo della linea Premium di Despar. *despar.it*

È di cioccolato fondente, con due sorprese per imparare ad aiutare l'**ambiente**, l'uovo della Solidal di Coop. *e-coop.it*

Un **pulcino** di biscotto e zucchero, il tenero omaggio di Roberto Rinaldini *rinaldinipastry.com*

Sono in 4 nuance le uova di **gallina** biologiche, colorate naturalmente. Naturelle Deluxe. *lenaturelle.it*

Si chiama **Pallone di Gravina** il formaggio a pasta cruda filata pugliese in vendita da Eataly. In una simpatica confezione che ricorda un uovo pasquale. *eataly.com*

Fatte a mano, con cioccolato **biologico** di Callebaut le uova di Iper la Grande i. *iper.it*

Come un gioiello con **fregi** di zucchero, l'uovo della pasticceria Marchesi. *pasticceria marchesi.com*

Scatola per biscotti in vetro soffiato con orecchie da **coniglio**, linea Barattolando di IVV. *ivvnet.it*

Solo ingredienti **italiani** per le colombe della linea Le Grazie di Esselunga. *esselunga.it*

Si chiama Flor de Cacao l'uovo realizzato da Jordi Roca con la **stampante 3D** per cioccolato Mona Lisa 3D Studio di Barry Callebaut. *barry-callebaut.com*

Uovo di cioccolato al latte biologico in confezione **ecologica** di carta fatta con scarti della lavorazione del cacao: un'idea di Domori. *domori.com*

12 uova, dedicate ai segni dello **zodiaco**: sono quelle ideate Da Vittorio. *davittorio.com*

Dipinto a mano l'uovo Colors di Bodrato Cioccolato. *bodratocioccolato.it*

500 BUONISSIMI MOTIVI

Il 6 aprile 1520 moriva Raffaello Sanzio. Ricordiamolo nel suo cinquecentenario assaporandone il genio

Mentre dipingeva la *Madonna Sistina* a Roma (a sinistra, un celebre dettaglio), si dice che Raffaello Sanzio si fosse innamorato della figlia di un fornaio, Margherita Luti, poi passata alla storia per il suo ritratto, *La Fornarina*. Leggende a parte, sembra che il pittore, nato a Urbino, fosse un grande buongustaio. A cinquecento anni dalla morte, avvenuta a Roma il 6 aprile 1520, sono tanti (e buoni) i motivi per riscoprire le opere sublimi di Raffaello ma anche i sapori della sua terra d'origine, le Marche. Dalla morbida e fragrante **Casciotta di Urbino Dop** di cui il pittore andava matto (la assaggiò a un banchetto offerto dai Duchi d'Urbino) al famoso fritto misto all'ascolana: provate a prepararlo a casa con le celebri olive (nella foto sopra), e poi carciofi, costolette di agnello e crema pasticciera, tutto impanato e ben dorato. Una golosità da gustare magari davanti alla grande mostra, per ora virtuale (anche in dirette streaming), allestita alle Scuderie del Quirinale (*scuderiequirinale.it*).

LA RICETTA GIUSTA È STARE A CASA

La Cucina Italiana regala corsi video a tutti

Altre info sui corsi a pag. 140

«La ricetta giusta è stare a casa», dice Fedele Usai, Amministratore Delegato di Condé Nast Italia. E, per fare compagnia agli italiani che rispettano responsabilmente le limitazioni decise nell'interesse collettivo, mette a disposizione di tutti uno strumento per rendere meno lunghe le giornate di isolamento. «I corsi video della Scuola de La Cucina Italiana sono gratis per tutto il Paese. Stiamo producendo centinaia di migliaia di codici gratuiti. Cerchiamo di regalare qualche momento spensierato agli italiani. E speriamo sia una ragione di più per stare a casa».
Da oggi e per tre mesi, ti aspettano decine di videolezioni online da seguire su PC, smartphone e tablet ogni volta che vuoi e **senza limiti**. Divertiti a scoprire tutte le basi di cucina e di pasticceria e mettiti alla prova con le giuste tecniche, i segreti e gli errori da evitare, raccontati direttamente dagli chef della Scuola de La Cucina Italiana.
Per attivare i **3 mesi gratis**, registra il tuo account su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it/freepass*, inserisci il codice CORSILCI4YOU e segui le istruzioni.

Giallo Milano

Compie 85 anni un inconfondibile sapore meneghino: Zafferano 3 Cuochi, marchio fondato il 12 giugno 1935 in via Cappellini. Un ingrediente che l'azienda, annoverata da *Forbes* tra le 100 eccellenze italiane 2020, produce sempre come una volta: **150mila fiori** e 500 ore di lavoro per 1 kg di prodotto. *zafferano-3cuochi.it*

Etica in campo

«Favorire produzioni locali e stagionali, limitare l'uso di pesticidi e promuovere confezioni sempre più sostenibili». Così Andrea Montagna, AD di Bonduelle, azienda italiana leader nelle verdure (115mila ettari coltivati in 100 Paesi), spiega il suo **nuovo manifesto**. Scopritelo su *bonduelle.it*

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

Naturalmente eleganti. Naturalmente colorate.

Bianche, verdi-azzurre, rosa e chocolate: le uova biologiche delle nostre galline ornamentali nascono così.

Il sapore delizioso delle uova e i naturali colori dei loro gusci dipendono dal patrimonio genetico delle prestigiose e storiche razze Gold, Dark, Blue e Red. Un piacere unico per gli occhi e per il palato, in un'esclusiva *Limited Edition* confezionata a mano.

Ogni astuccio confezionato a mano contiene combinazioni diverse di uova colorate.

leNaturelle lenaturelleofficial LENATURELLE.IT

LA GRANDE BELLEZZA

In Franciacorta, tra vigne splendide e scorci di felicità, una nuova campagna di comunicazione celebra lo «stile italiano», i trent'anni del Consorzio e un futuro pieno di promesse

Un elogio della bellezza del nostro Paese e del territorio straordinario della Franciacorta, che con i suoi spumanti **Metodo Classico** è diventato famoso nel mondo. Il Consorzio, fondato nel 1990, ha deciso di festeggiare il suo trentesimo compleanno con una nuova campagna pubblicitaria, puramente emozionale: *Very Italian, Very Franciacorta*, firmata dal fotografo Marco Craig. «Sono entrato nel consiglio del Consorzio per la tutela del Franciacorta a metà degli anni Novanta», racconta l'attuale presidente Silvano Brescianini. «Ero il più giovane del gruppo, emozionato dall'onore di poter condividere il tavolo con grandi nomi. Il futuro? Guardiamo avanti: il meglio deve ancora venire». Con le radici che affondano fino ai vini «mordaci», ovvero frizzanti, del XVI secolo, oggi la Franciacorta punta sempre più alla sostenibilità del territorio, con progetti in collaborazione con le Università di Brescia, Milano, Padova e con l'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Ormai un classico poi il calice, leggermente bombato, messo a punto per valorizzare le caratteristiche sensoriali dei vini del territorio che non è solo viticoltura: la campagna celebra anche l'eleganza e il nostro stile inconfondibile in una collaborazione consolidata con la Camera Nazionale della Moda Italiana. *franciacorta.net*

Che primizia!

La mise en place di primavera? Punta tutto su effetti grafici che esaltino forme e colori del cibo. È questa l'idea che ha guidato il **designer** Federico De Majo nel creare i decori della nuova collezione Dalmata di Zafferano: quattro soggetti che si declinano in vari formati di piatti, risottiere e insalatiere. *zafferanoitalia.com*

Risvegli in fiore

Sono uno spettacolo incantevole le fioriture dei meli che da metà aprile ai primi di maggio imbiancano la **Val Venosta**. Questo avvenimento naturale si rinnova ogni anno grazie a migliaia di api che i coltivatori ospitano tra i filari: uno scambio virtuoso per garantire la vita di questi preziosi insetti e dei frutteti.
vip.coop

LA SPESA, ADESSO

26.700 punti vendita e 410mila lavoratori nel settore in Italia: la grande distribuzione si attrezza sempre più con consegne (anche gratis) a domicilio e punti vendita sicuri. Con rifornimenti quotidiani, come testimoniano cinque giganti del settore

Sicura

Consegna della spesa a domicilio gratis senza distinzioni di età sopra i 60 euro per Nova**Coop** Piemonte e gratis per gli over 65 in altre 5 regioni col servizio on line EasyCoop. Ma anche barriere di plexiglas protettive in 1100 punti vendita del marchio, liquidi disinfettanti a disposizione dei consumatori e approvvigionamenti regolari per garantire freschezza degli ingredienti e sicurezza per i consumatori. *cooponline.it*

Solidale

A oggi, con la sua spesa a domicilio, **Esselunga** serve circa 1700 comuni. Ideata nel 2000, permette di acquistare sul sito o attraverso un'app, concordando la data di consegna. L'e-commerce è accessibile anche a non vedenti e ipovedenti. In questi giorni la consegna per over 65 è gratis. I pagamenti solo on line per le consegne al piano. Col servizio Clicca e vai il cliente può fare la spesa on-line e ritirarla di persona in giornata nel punto vendita. *esselunga.it esselungaacasa.it*

Capillare

Negoziazioni esclusivamente telematiche coi fornitori (mail e videochiamate) per **Despar**, Eurospar e Interspar, 1393 punti vendita in Italia. Gratis la distribuzione di guanti monouso e rafforzata la spesa on line: Desparcasa consegna a domicilio in Sicilia, Puglia, Calabria e Abruzzo, nelle restanti regioni si ritira in negozio. I generi alimentari più richiesti? Acqua minerale, ortaggi e frutta fresca, latte, pasta e passati di verdura. *despar.it*

A misura di cliente

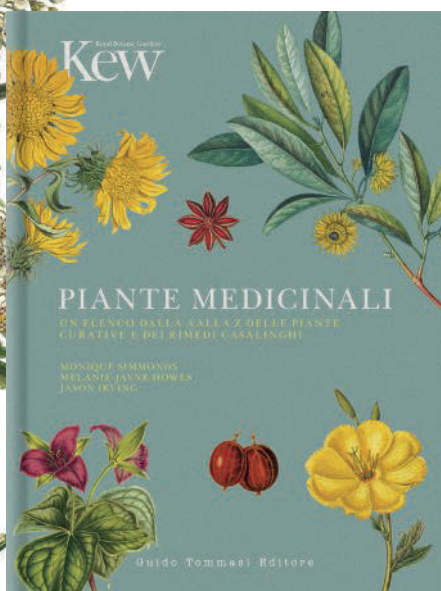
Fai la spesa on line e la vai a ritirare in negozio, senza costi aggiuntivi, in tutta Italia: è il servizio Iperdrive di **Iper La grande i**. Non solo: con Iperstation si può fare benzina h 24 in 19 punti vendita su 22. La catena mette a disposizione anche IperFarma, parafarmacie interne ai supermercati. E con Supermercato24 nelle province di Varese, Milano, Verona, Monza, consegna gratuita per over 65 fino a fine marzo. *iper.it*

Quotidiana

Prodotti freschissimi, di alta gastronomia, consegnati in giornata con Eataly Today, il servizio di consegna a domicilio di **Eataly** attivo a Milano, Roma e Torino. Inoltre, il gruppo fondato da Oscar Farinetti, attraverso il sito di e-commerce, offre il servizio Dispensa per ordinare pacchi multiconfezione, a prezzi speciali. Consegna gratuita in tutta Italia, per ogni ordine on line sopra il 39 euro, attiva in periodi promozionali. *today.eataly.net, eataly.net*

FOTO ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES

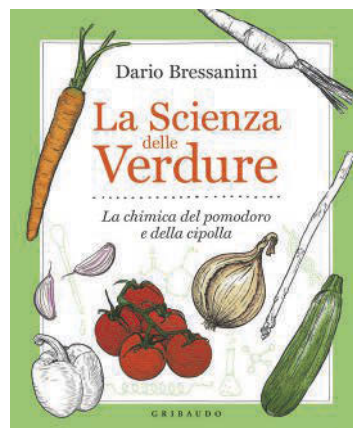
È il momento di riflettere su ciò che ci fa bene veramente. Guardatevi intorno con **Angela Odone** per trarre ispirazione, energia e salute dal mondo vegetale

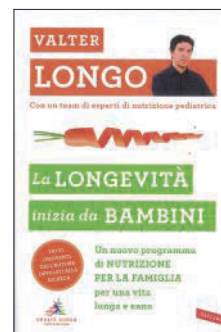
LA FORZA DELLA NATURA

Dentro l'armadio della dispensa della casa di campagna, mia mamma aveva ritagliato un angolo dedicato ai barattoli di vetro scuro, un posto protetto dove mettere a riposare oli, unguenti e preparazioni fatte con le piante officinali spontanee o del giardino. Leggendo questo libro mi è tornato il desiderio di rimetterlo in uso, seguendo le indicazioni puntuali e rigorose che descrivono ciascuna delle **277 specie** raccolte qui come in un erbario. Oltre alle schede e alle ricette, ci sono le tecniche per coltivare le piante medicinali e le regole per la buona conservazione. Varrà certo la pena di sperimentare lo sciroppo di viola mammola che, come diceva un erborista del XVI secolo, «oltre a lenire le irritazioni della gola, conforta il cuore». *M. Simmonds, M. Howes, J. Irving, Piante medicinali, Guido Tommasi Editore, 24,90 euro*

CACCIATORI DI SEMI

Una guida per imparare (camminando) la lentezza, la scoperta del nostro Paese, la raccolta con misura (niente ci appartiene di diritto, neanche un semino) e la creazione di un nuovo habitat: anche un davanzale può diventare un'oasi di biodiversità. *E.C. Vukovic e N. Bertolotti, Consigli per viandanti giardinieri, Ediciclo Editore, 14 euro*

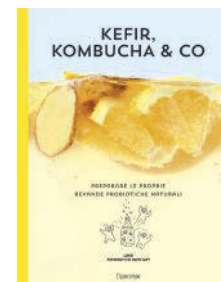
ZERO SCARTI

Un obiettivo da perseguire sempre, a maggior ragione in cucina, dove si scopre che quello che di solito si butta è in realtà commestibile e ricco di sostanze nutritive. Dalla A di anguria alla Z di zucca, buccia compresa, ovviamente. *Lisa Casali, Il grande libro delle bucce, Gribaudo, 19,90 euro*

Il chimico risponde

Ma non fatevi intimorire, anzi. Dario Bressanini, professore di Chimica e noto divulgatore, affronta il mondo delle verdure spiegando, con il suo stile chiaro e accattivante, tutto quello che c'è da sapere su carote, pomodori, antocianine, aminoacidi, vitamine... Per cucinare traendo il massimo dei benefici dall'orto. *Dario Bressanini, La Scienza delle Verdure, Gribaudo, 24 euro*

BEATA GIOVENTÙ

A portata di mano tutti i fondamenti per l'alimentazione corretta di piccoli e grandi: un adulto sano è un bimbo che si è nutrito bene già nella pancia della mamma. *Valter Longo, La longevità inizia da bambini, Vallardi, 16,90 euro*

IL BELLO DEL GIALLO

Tutti i benefici della radice di curcuma in più di sessantacinque ricette: è antinfiammatoria, antibatterica, energizzante e rinforza il sistema immunitario. *Fern Green, Curcuma, Guido Tommasi Editore, 14,90 euro*

MA È FRIZZANTE!

Batteri probiotici e bevande fermentate dissetanti, un connubio noto da millenni e già da qualche anno tornato alla ribalta. Con pochi oggetti di uso quotidiano sarà facile sperimentare e fare bene al nostro organismo. *Lokki, Kefir, Kombucha & Co, L'ippocampo, 18 euro*

Semplicemente perfetto.

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

BBQ COURSES 2020 CERTIFIED BY WEBER

Scopri i nostri corsi su weber.com

GENESIS II

IL BARBECUE PER PALATI ESIGENTI.

Innovativo e dalle prestazioni elevate, Genesis II ti farà apprezzare la facilità e il gusto di una grigliata tra amici o in famiglia.
La griglia gourmet in ghisa, la sear station, la qualità dei materiali, il fornello laterale sono solo alcune delle caratteristiche che ti trasformeranno in un vero maestro del barbecue.

Scopri i modelli su weber.com

DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

SLALOM E BOLLICINE

Il vino è relax e condivisione per la campionessa di sci **Sofia Goggia**. E da brava apripista le piace sperimentare, fare scorta delle migliori etichette e assaggiarle con i suoi amici

Nata a Bergamo, Sofia Goggia, 27 anni, ha iniziato a sciare quando ne aveva tre, sulle piste di Foppolo. Ha vinto la Coppa del Mondo di discesa libera nel 2018 e nello stesso anno la medaglia d'oro per la discesa libera alle Olimpiadi invernali della Corea del Sud. Detiene il record nazionale di podi ed è la prima sciatrice italiana capace di vincere in quattro specialità dello sci alpino (discesa libera, supergigante, gigante e combinata).

IL BRINDISI DELLA VITTORIA

«Cosa stappo per festeggiare una gara vinta? Dipende dalla località in cui mi trovo. Però ricordo che a Sestriere ho aperto il Valdobbiadene Prosecco Sesto Senso di Andreola, e che quando mi aggiudicai la discesa olimpica a Pyeongchang nel 2018 mi regalarono una Salmanazar, l'enorme bottiglia della capacità di nove litri!».

Trento Rosé Brut Maximum Ferrari
ferraritrento.com
28 euro

ABBINAMENTO SUL PODIO

«Batte tutti la pizza con una bottiglia di spumante, ma rosato, che sta bene col pomodoro».

«Non ho mai partecipato a vere degustazioni, ma ricordo con piacere gli assaggi di spumanti di montagna alla Triennale di Milano e lo Chablis provato in un agriturismo in Val Brembana: mi è rimasto impresso il suo retrogusto di miele e di frutta tropicale».

Chablis Grand Cru Le Blanchots Domaine Laroche
larochewines.com
meregalli.com
85 euro

Valdobbiadene Dry Sesto Senso 2019 Andreola
andreola.eu
10 euro

Estro Fausto Andi
andifausto.com
25 euro

«Un buon bicchiere in compagnia è sempre un balsamo per l'anima, un momento di piacere e un'occasione per rilassarsi. Se non sono impegnata nelle gare, mi concedo un calice a pranzo e poi bevo a cena insieme agli amici. Scegliendo sempre vini che abbiano una personalità ben definita».

BELLE SCOPERTE

«Apprezzo tutti i vini, dallo Champagne non dosato, che mi piace per la sua acidità, agli spumanti Metodo Classico trentini, soprattutto i rosé, fino ai rossi potenti come l'Amarone o l'Estro di Fausto Andi, un produttore biodinamico dell'Oltrepò. Tra i bianchi, i miei preferiti sono il trebbiano e il pecorino e, oltreconfine, mi ha colpito lo Chablis. Mi diverte assaggiare vini sempre nuovi, anche per capire quali bottiglie tenere in casa da offrire ai miei ospiti».

A CURA DI **V. VERCELLI**, FOTO **AG. GETTY IMAGES, FISI, ARCH. LCI**

SORELLA D'ITALIA

Il 6 aprile è il Carbonara Day. Partecipiamo anche noi con la pasta di sempre e tre libere interpretazioni di una bontà che ha conquistato il mondo

Tradizionale

CON GUANCIALE E PECORINO

Ortolana

CON ZUCCHINE E PEPERONI

Marinara

CON TONNO AFFUMICATO

Cremosa, appagante: chi non l'ha desiderata e assaggiata almeno una volta? La pasta alla carbonara è uno dei simboli più irresistibili della nostra cucina e il mondo intero l'adora. Se siete dei puristi, la ricetta classica prevede per il condimento solo cinque ingredienti: guanciale, pecorino, uovo, sale e pepe. Non si transige se non sul formato della pasta: via libera a spaghetti, rigatoni e mezze maniche. Meglio usare solo tuorli anziché l'uovo intero. E niente parmigiano, teoricamente. Ma le gustose regole, si sa, sono fatte per essere trasgredite.

Scoprite come, in rete, il 6 aprile seguendo il Carbonara Day. L'appuntamento (virtuale) è organizzato da AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) e IPO (International Pasta Organization), quest'anno in collaborazione con TuttoFood. Basta collegarsi, dalle 12 alle 14, e seguire l'hashtag #carbonaraday per condividere globalmente opinioni, foto e consigli dalla cucina di casa. Lo scorso anno hanno partecipato 83 milioni di persone.

Secondo Foodora, leader della consegna dei pasti a domicilio, sono gli austriaci quelli che ne ordinano di più, seguiti da svedesi e norvegesi. Perfino il *New York Times* la mette al vertice delle venti ricette di pasta più amate di sempre.

Sulle sue origini aleggia il **mistero**: alcuni ipotizzano che fosse un piatto dei carbonai dell'Appennino, altri la attribuiscono ai soldati americani giunti in Italia durante la Seconda guerra mondiale. Le prime tracce si trovano intorno agli anni Quaranta e da allora, tempi che corrono, carbonara che trovi. Un esempio? Nel 1954 *La Cucina Italiana* la proponeva con pancetta e gruviera. Unica certezza: la sua bontà. ■ SARA TIENI

RICETTA TRADIZIONALE **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Ripiena

CON FARCIA ALLA PANNA

Tradizionale

Impegno Medio
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g spaghetti
4 o 5 tuorli freschissimi
150 g guanciale senza cotenna
50 g pecorino – 30 g grana – pepe
strutto o olio di oliva – sale

Mescolate i tuorli, poi incorporate grana e pecorino grattugiati **(1)**.
Tagliate a bastoncini il guanciale e rosolatelo con una piccola noce di strutto o un filo di olio, a fuoco dolce, finché il grasso non si scioglierà e il guanciale non diventerà leggermente croccante **(2)**.
Lessate gli spaghetti in acqua salata **(3)**.
Mescolate intanto le uova con 1 mestolo di acqua di cottura: le cuoce appena senza farle coagulare e scioglie il formaggio, rendendo l'insieme cremoso **(4)**.
Scolate gli spaghetti al dente e saltateli a fuoco acceso per 1 minuto nella padella con il guanciale; spegnete il fuoco e versate le uova **(5)**. Mescolate finché la pasta non sarà ben mantecata. Servite subito con abbondante pepe macinato al momento.

Ortolana

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g peperoni gialli
400 g zucchine – 350 g linguine
1 grosso cipollotto
aglio – Grana Padano Dop
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate i peperoni a striscioline sottili.
Riducete a tocchetti solo la parte verde delle zucchine.
Tritate il cipollotto e rosolatelo in padella con 3-4 cucchiai di olio e 1 spicchio di aglio con la buccia. Dopo 3-4 minuti togliete l'aglio e aggiungete i peperoni.
Salateli e copriteli con acqua, quindi cuoceteli per 35-40 minuti. Infine scolateli e frullateli, ottenendo una crema.
Abbrustolite i tocchetti di zucchina con un pizzico di sale, per 2 minuti.
Lessate le linguine, scolatele e conditele con la crema di peperoni. Completate con i tocchetti di zucchina, grana grattugiato e una macinata di pepe.

La carbonara passo passo

1

2

3

4

5

Marinara

Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g fusilli allungati o bucatini
100 g latte
80 g carpaccio di tonno affumicato
2 tuorli
bottarga di tonno (fresca o in polvere)
zucchero – aglio – sale – olio extravergine di oliva – pepe

Tagliuzzate il carpaccio di tonno affumicato a listerelle.
Strofinate una casseruola con 1 spicchio di aglio sbucciato, questo conferirà aroma in cottura. Fatevi bollire il latte.
Mescolate in una ciotola i tuorli con 4 g di zucchero, un pizzico di sale e pepe, al bollore versate il latte sui tuorli, amalgamate e cuocete nella casseruola, a fuoco molto basso per 5 minuti finché la crema non comincerà appena ad addensarsi (ciò accade intorno a 80 °C).
Spegnete, fate intiepidire, aggiungete quindi il tonno tagliato a listerelle.
Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela tenendola molto bagnata e conditela con la crema al tonno, la bottarga di tonno, un filo di olio e pepe.

Ripiena

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g farina 00
500 g panna fresca
120 g brodo di carne
60 g pancetta in listerelle sottili
10 g amido di mais
4 tuorli – 3 uova
Parmigiano Reggiano Dop
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sciogliete l'amido di mais in 2 cucchiai di acqua fredda. Raccogliete la panna in un pentolino, insaporitela con sale, pepe e noce moscata e fatela ridurre della metà, poi toglietela dal fuoco e addensatela con l'amido di mais. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore; il composto dovrà diventare solido (farcia).
Impastate la farina con 1 cucchiaio di olio, un pizzico di sale, 3 uova e 2 tuorli (e poca acqua, se la consistenza risulta troppo soda). Raccogliete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.
Scaldate il brodo, togliete dal fuoco, unite 50 g di parmigiano grattugiato, frullate con il frullatore a immersione aggiungendo a filo poco olio. Aggiustate di sale e pepe (salsa). Rosolate la pancetta in una padella senza grassi finché non sarà diventata croccante.
Sbattete i 2 tuorli rimanenti.
Tirate la pasta in una sfoglia sottile.
Distribuite sulla pasta la farcia in palline (ø 2 cm), distanziandole di 5 cm; formate un piccolo incavo nella farcia, versate all'interno poco tuorlo battuto, coprite con un altro strato di pasta, premete intorno alla farcia per fare uscire l'eventuale aria e ritagliate i ravioli con un tagliapasta (ø 6 cm). Cuoceteli in acqua salata per 2-3 minuti, saltateli in padella con la salsa per 1 minuto, poi serviteli con la pancetta croccante, pepe e un filo di olio.
Completate a piacere con cialde di parmigiano.

GRAZIE DEI FIORI

Il nostro rapporto con l'universo vegetale decorativo e domestico ha un nuovo codice. Tutto da godere di FIAMMETTA FADDA

Da quando le vetrine dei fiorai eleganti hanno cominciato a somigliare a una passeggiata in campagna con abbondanza di foglie, fiori di campo, erbe ed erbacce? La risposta è: da quando la nostalgia del verde ci ha spinti a portare a casa un pezzettino di quella passeggiata. Cambia allora anche la prospettiva del bon ton dei fiori. Con tutte le differenze che separano il grazie per un invito, il ti amo, la decorazione della casa, quella della tavola. E il proprio piacere.

LE ROSE DA NON COGLIERE

Le rose svettanti su lunghissimi gambi sono accettabili sul palcoscenico nelle braccia della protagonista dopo una esibizione trionfale. Stop. Anche il mazzo di fiori primaverili in pieno inverno, per alcuni dono più chic di un magnum di Champagne, ormai parla solo di migliaia di chilometri in aereo, imballaggi inquinanti, quintali di fertilizzanti, profumo inesistente. Fino allo spreco delle decorazioni-monstre di certi matrimoni ed eventi, così imbarazzanti che a New York due sorelle geniali hanno fondato ReVased, un negozio che ripropone e rivende decorazioni floreali da poco dismesse. Una sorta di «non si butta via niente» applicato al verde. Stendiamo un velo pietoso sui fiori stabilizzati, versione vegetale di Tutankhamon, e, orrore, su quelli di plastica. Quelli di tessuto, poetici, vanno bene per decorare un cappello. Quelli secchi possono essere molto belli se li fate voi stessi imparandone la semplice arte.

L'INVITO FA LA DIFFERENZA

È FORMALE? Le vecchie regole sono le più nuove. Allora, che siano fiori di stagione e che arrivino il giorno dopo con un biglietto di ringraziamento vergato a mano, meglio se sulla propria carta da lettere. Quando si conoscono già casa e gusti, è perfetto indirizzare il fioraio verso un insieme adatto, meglio se provvisto di contenitore, dato che il mazzo di fiori recisi esige incombenze varie. Una pianta? Un'azalea in fiore, una ciotola di mughetti sono uno spettacolo, ma il tono diventa più confidenziale.

È INFORMALE? Presentarsi col proprio pensiero floreale si può, ma potrebbe mettere in imbarazzo chi non ci ha pensato, oltre a costringere la padrona di casa a cercare il vaso adatto e collocare i fiori in bella vista. Però, chi ha la fortuna di avere un giardino dal quale raccogliere erbe, qualche ramo, qualche fiore (se avete un pezzo di giardino destinato al verde da recidere, avete anche tutta la nostra invidia) per combinare un mazzo spontaneo, può trasformare il gesto in un argomento di conversazione fresco e senza controindicazioni.

TANTO PER STUPIRE?

Regalate un kokedama, le antiche sfere vegetali di arte decorativa giapponese da appendere o da deporre in una ciotola, costituite da una palla di terra argillosa avvolta nel muschio in cui alberga e cresce una mini-pianta. Le più semplici sono piccoli capelvenere, le più belle bonsai nani. E chiedono solo un po' di luce e di acqua. Oppure. Vi sembrerebbe troppo armonizzare la composizione floreale in casa con quella del vostro abito? Pensateci quando sceglierete uno degli abiti tutti corolle policrome della moda di questa primavera.

TI AMO. MA NON SOLO. IN CODICE VERDE

Nell'Ottocento, secolo di massima galanteria, i fiori erano anche un linguaggio per esprimere le emozioni al posto delle parole. Di recente, confermano i fiorai, di nuovo in voga. Questa volta per ambedue i sessi. Bocche di leone (lui a lei): sono lusingato, ma non posso impegnarmi. Bocche di leone (lei a lui): sono lusingata, ma non mi piaci. Un mazzo di narcisi: sei vanitosa e capricciosa, ma ti amo lo stesso. Margherite: la tua semplicità mi incanta. Lavanda: attenzione, la mia pazienza ha un limite. Fino a comporre una frase in codice: fiordalisi (ti adoro) + anemoni (mi manchi) = ti adoro, torna da me.

OSPITI CAMPAGNOLI A TAVOLA

Primo, la decorazione non deve mai ostacolare la conversazione. Perciò, o la composizione svetta sopra le teste o non supera i venti centimetri di altezza (e non intralcia il servizio). Secondo, niente fiori profumati (ma se volete esagerare, al momento del dessert potreste sostituire la decorazione non-odorosa con una che ricordi o integri i profumi del dolce, come fresie sparse sul tavolo per un soufflé alla vaniglia). Bello e in tema un centrotavola di erbe toniche e medicinali: menta, lavanda selvatica, salvia, timo serpillo… Ma anche giovani ortiche (sono purificanti, poi si cuociono), ed erbe dei fossi. Per trovare ispirazione guardate in rete i centrotavola del parigino Christian Tortu, sublime specialista del genere. Ma basta un paio di fiori di campo che facciano capolino dal tovagliolo arrotolato e legato davanti a ogni ospite per portare in tavola la primavera che le mancava.

IN CASA PER FARE E FARSI PIACERE

Per il vostro e l'altrui piacere, esagerate. Nelle dimensioni, non nei costi. Con un po' di fortuna possono verificarsi piccole meraviglie. Come quella capitata a me che, messi in un vaso lunghi e nudi rami di salice acquistati da un chiosco per strada, ho avuto la sorpresa di vederli mettere foglie e radicine. Oppure create un corto circuito tra fiori e arte ispirando le vostre composizioni a tele famose. Dal giardino della sua casa di Giverny che Claude Monet ha dipinto infinite volte; ai girasoli sulla cui interpretazione litigarono a colpi di quadri Van Gogh e Gaugain. Per voi, costo minimo, impegno massimo. ■

FOTO AG. 123RF

FRAGRANTERIA
Exotic
FRAGRANTERIA
Exotic
SHINSEN
NOTE FLOREALI
E AMBRATE
CANDELA PROFUMATA
F
FRAGRANTERIA
Exotic
SHINSEN
NOTE FLOREALI
E AMBRATE
FRAGRANZA SPRAY
PER TESSUTI
100 ml ℮ - VOL. 7
FRAGRANTERIA
Exotic
SHINSEN
NOTE FLOREALI
E AMBRATE
DIFFUSORE DI FRAGRANZA
CON BASTONCINI
100 ml ℮ - 3.38 fl.oz.
SHINSEN
Dal progetto di design olfattivo di Fragranteria Exotic, nasce Shinsen: una fragranza in cui i profumi delle spezie asiatiche incontrano la delicatezza floreale. Le note speziate di zafferano e pepe rosa si fondono con le nuances fiorite e legnose di anemone, violetta e legno di sandalo, per avvolgere lo spazio di preziosa eleganza.
Scopri da Tigotà tutta la collezione Fragranteria Exotic.

PIATTO UNICO DI PRIMAVERA

Pirofila e piatto **Virginia Casa**, taglieri **Laura Living**.

Con pasta fresca, asparagi e formaggi e l'aggiunta delle noci, queste lasagne da sole risolvono il pranzo. Per completare basterà un frutto: che sta bene anche con un pezzetto di Gruyère

di LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Sorridente ed entusiasta, **Giovanna Frova** arriva nella nostra cucina con due doni: un pezzetto di Gruyère Dop e uno di Sbrinz Dop. Saranno tra i protagonisti della ricetta che sta per prepararci, e lei certo sa come trattarli, visto che è l'amministratore delegato di Switzerland Cheese Marketing Italia. Mentre la accogliamo ai nostri fornelli, Giovanna ci racconta che cucinare è una sua grande passione, fin da quando lo faceva al posto di sua mamma, che volentieri le cedeva il passo. Così ha imparato a destreggiarsi con velocità, efficienza e grande pulizia. E insegna tutto questo anche alle sue tre figlie adolescenti, Angelica, Carolina e Federica, che condividono con lei il piacere di trasformare gli ingredienti. Milanese, e svizzera di adozione, Giovanna lavora da trent'anni in campo alimentare e da venti per i Formaggi Svizzeri; la sua è una cucina libera da condizionamenti, che esprime l'attenzione alla salute con il controllo delle porzioni. Adora i primi piatti e i secondi di pesce, sperimenta tecniche fantasiose e le piace invitare tanti amici a casa e condividere con loro la sua predilezione per i finger food. ■

Lasagne con asparagi e formaggi svizzeri

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 litro	latte – 900 g asparagi
250 g	lasagne fresche all'uovo
250 g	Gruyère Dop
200 g	Sbrinz Dop
50 g	farina – 40 g noci sgusciate
1	scalogno – noce moscata
	burro – sale

Trito lo scalogno e lo faccio stufare con una noce di burro, 1 bicchiere di acqua, e sale. Quindi aggiungo i gambi degli asparagi e li faccio cuocere per 20 minuti.

CORTESIE PER L'OSPITE

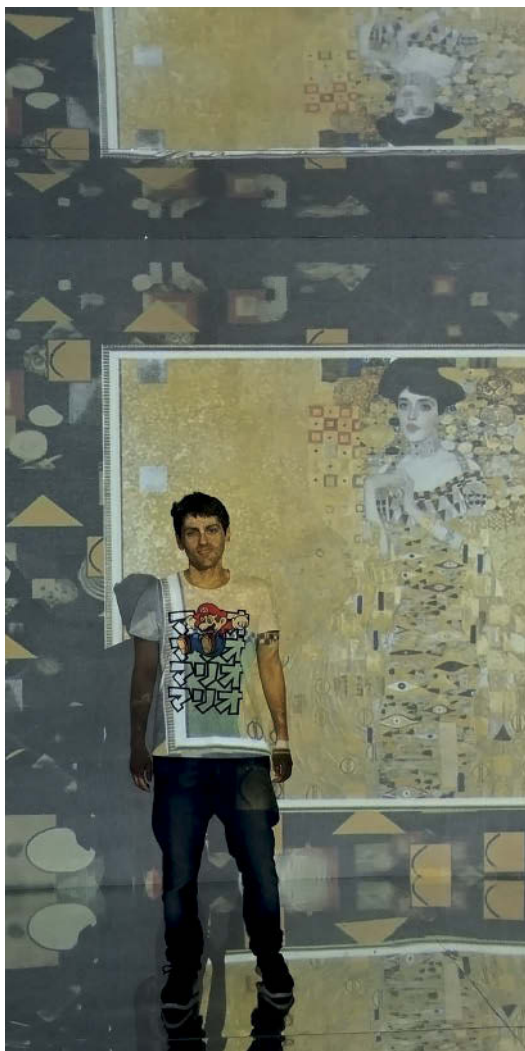
Invitato alla tavola di famiglia in una remota isola delle Filippine, Fabio Viola, guru mondiale dei giochi elettronici, mangia spaghetti in salsa locale, parla del Papa e scopre che lì sono (forse) più bravi di lui

raccontato a **FIAMMETTA FADDA**

«È bene nascere in Occidente ma il posto dove andare a morire è l'Oriente», sostiene un mio caro amico, sperimentato viaggiatore. Perché? Perché quando arriva il momento del disengagement, di lasciare, di cambiare ritmo, di ritirarsi nel proprio sé, là sei un prezioso deposito di saggezza. Un wikipedia vivente oggetto di venerazione. Io sono lontano da quell'età, ma il modo di accogliere di certi popoli orientali mi ricorda ogni volta, decuplicato, il calore umano che nella mia città natale, San Severo, vicino a Foggia, avvolge e riscalda tutti come un mantello: bambini, anziani, poveri, viaggiatori di passaggio. Una sorta di vocazione all'accudimento.

Due anni fa ero a Banaue, a nord delle Filippine, per visitare le famose terrazze di riso scavate duemila anni fa, a ottocento metri di altezza nell'isola di Luzon. Uno dei Patrimoni Unesco meno conosciuti. Un luogo magico. Mi ci avevano portato in moto, il solo mezzo di locomozione possibile. Ma non avevo previsto che lassù non c'è modo di mangiare un solo boccone. Mi sono rivolto a un gruppo di ragazzi ifugao, come si chiama il popolo di quella zona, i quali, con mia enorme sorpresa, mi hanno invitato a pranzo a casa loro.

Sono stato presentato a tutta la famiglia, con abbondanza di genitori, zii, nonni, nipoti e frotte di bambini. Io ero preoccupato data la loro evidente povertà. Invece erano eccitati, felici e curiosissimi di tutto, soprattutto del Papa perché sono profondamente cattolici. Mentre la nostra conversazione procedeva in un inglese approssimativo, i ragazzi, inforcata la moto, sono andati a comprare gli spaghetti (sì, gli spaghetti) nel villaggio più vicino.

La tavola è stata imbandita in una zona ombreggiata sotto la struttura principale, simile a una palafitta rialzata, dove i bambini hanno improvvisato in mio onore una specie di balletto beneaugurante. Poi è iniziato un pranzo per me due volte memorabile: primo, per l'omaggio di cui ero oggetto; secondo, perché all'estero è quasi impossibile sperimentare «la cucina filippina», che è un insieme di dialetti gastronomici diversi frammentati tra settemila isole.

Fabio Viola è uno dei più noti game designer mondiali. Per vocazione e mestiere crea giochi elettronici che appassionano milioni di persone in tutto il mondo e aiutano enti pubblici e privati nei processi di coinvolgimento aziendale. È docente alla Naba, la Nuova Accademia di Belle Arti con sedi a Milano e Roma. Tra le sue ultime opere interattive *The Medici Game, A Life in Music, Father and Son.*

In un grande piatto comune sono arrivati in tavola gli spaghetti mescolati a carne, verdure e cose che avevano in casa. Dopo la «benedizione» della nonna, di regola in quella cultura matriarcale, ognuno si è servito a piacimento. Poi, segno di evento speciale, l'*adobo* di pollo, il piatto filippino delle feste, cucinato in olio, soia, aceto, aglio, pepe e foglie aromatiche. Piccantissimo. I bambini bevevano Coca-Cola, noi un vino di riso, nero, intenso, di sapore strano, altro segno di rispetto per l'ospite, al posto della tradizionale birra. Infine è comparso l'*ube halaya*, il loro dolce tradizionale di patate viola e cagliata di latte di cocco, una sorta di crema dolcissima da mangiare col cucchiaio. Poi – sembra buffo, ma in questi luoghi pressoché irraggiungibili la rete funziona benissimo – i ragazzi si sono messi le cuffie e si sono tuffati nel loro sport preferito, i giochi elettronici, in cui i team filippini hanno vinto i recenti campionati mondiali di Dota 2, il torneo eSports globale trasmesso in streaming e addirittura sui megaschermi nei cinema americani. Giochi, certo, ma anche una concreta possibilità di riscatto da una vita di fatica legata alla terra.

Nonostante i ripetuti inviti a giocare con loro io, gamification guru, come mi definiscono, ovvero docente di videogiochi, ho preferito limitarmi a osservarli. Capace, ho pensato, che faccio una figuraccia.

Non basta un solo grano per fare una grande pasta.

Le caratteristiche di eccellenza della pasta De Cecco non si possono trovare in una sola varietà di grano. Infatti, **la nostra semola ideale si ottiene tramite una miscela di diversi grani selezionati.** E questi grani non crescono tutti nello stesso posto. Noi li troviamo non solo in **Italia,** ma anche in **Arizona** e in **California.**

Selezioniamo il grano italiano per il sapore, il grano californiano e dell'Arizona per la quantità e qualità delle proteine, che rendono la pasta al dente, tenace ed elastica. **Così nasce l'alta qualità De Cecco: pasta italiana, da grani di tutto il mondo, apprezzata in tutto il mondo.**

di De Cecco ce n'è una sola.

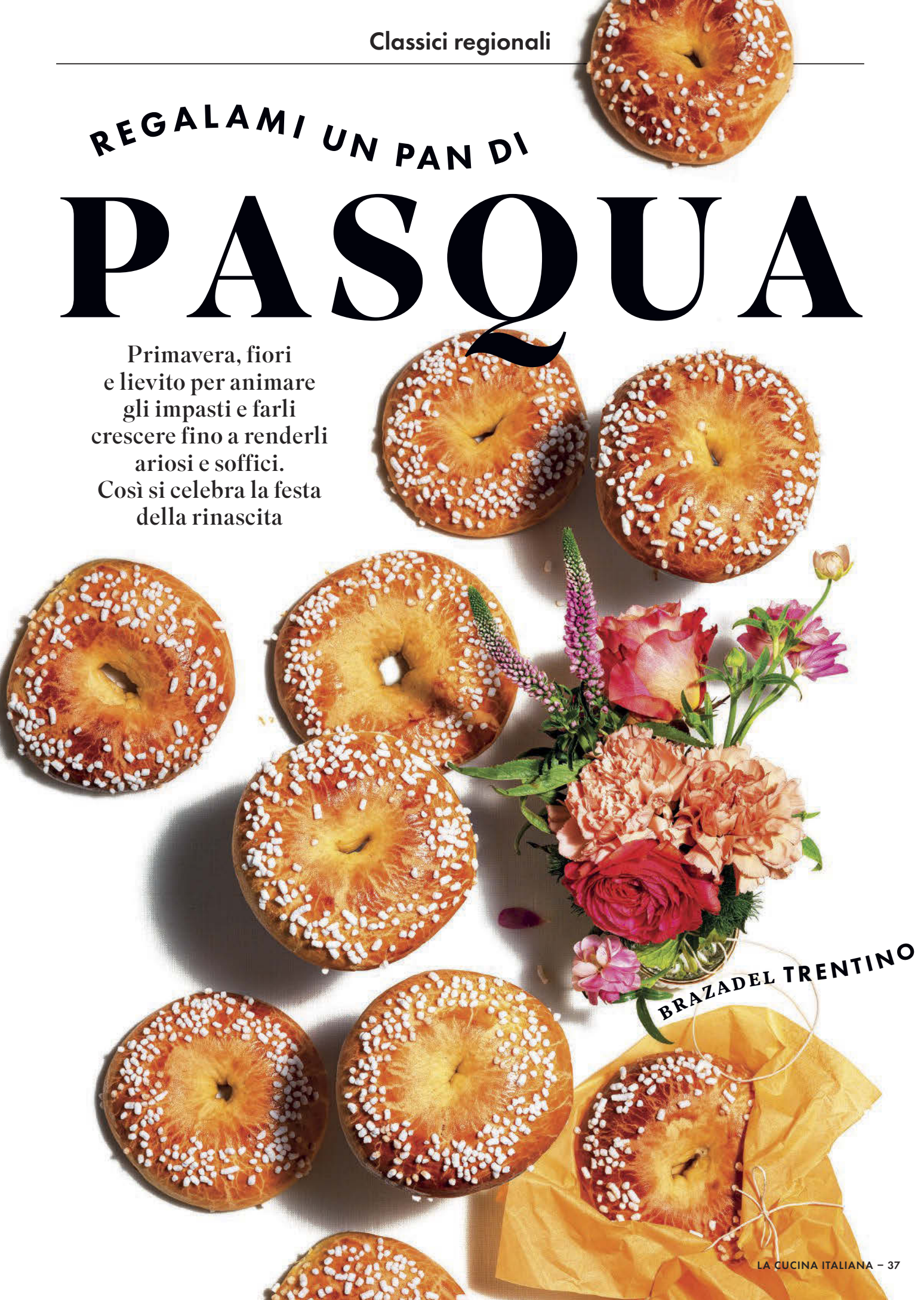
www.dececco.com

LoRo.

ricette
JOËLLE NÉDERLANTS
testi
LAURA FORTI
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

RESTA DI COMO LOMBARDIA

REGALAMI UN PAN DI PASQUA

Primavera, fiori
e lievito per animare
gli impasti e farli
crescere fino a renderli
ariosi e soffici.
Così si celebra la festa
della rinascita

BRAZADEL TRENTINO

TORTA DANUBIO CAMPANIA

TRECCIA D'ITALIA

Resta di Como

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 4 ore e 30 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

- **500 g farina più 2 cucchiai per la superficie**
- **150 g burro – 100 g uvetta**
- **100 g zucchero semolato**
- **100 g canditi misti (arancia, cedro, ciliegia)**
- **15 g lievito di birra fresco**
- **8 g sale**
- **3 uova – miele di acacia**
- **limone – zucchero a velo**

Sciogliete il lievito in 50 g di acqua tiepida, mescolate con 75 g di farina, formate un panetto e fatelo lievitare per 1 ora. Impastatelo quindi con la farina rimasta, lo zucchero semolato, 1 cucchiaino di miele, il burro morbido a pezzetti, le uova, incorporandone uno alla volta, quindi unite il sale e la scorza grattugiata di 1 limone.
Lasciate lievitare coperto per 2 ore.
Mettete a bagno intanto l'uvetta e tagliate i canditi a pezzettini.
Lavorate nuovamente l'impasto lievitato sulla spianatoia ben infarinata, aggiungete l'uvetta strizzata e i canditi e modellatelo in 2 ovali allungati; spolverizzateli con 2 cucchiai di farina mescolati con 1 cucchiaio di zucchero a velo e incidete la superficie con una lama affilata disegnandovi una spiga. Lasciateli lievitare per 1 ora e 30 minuti.
Cuoceteli nel forno statico a 175 °C per 30 minuti circa.
Da sapere Questo dolce è una specialità dei fornai e dei pasticcieri di Como che, secondo tradizione, infilano nella pagnotta un rametto di ulivo.
Le nostre dosi della farina sono superiori a quelle della ricetta più diffusa, il cui impasto risulta molto cedevole e perciò difficile da lavorare a casa.

Brazadel del Trentino

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 3 ore e 10 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g farina 0
175 g latte
100 g burro
75 g zucchero semolato
15 g lievito di birra fresco
10 g sale
2 tuorli
2 uova
rum
limone – arancia
granella di zucchero

Amalgamate 100 g di farina con il lievito sbriciolato e 75 g di latte, ottenendo un primo impasto. Copritelo con un telo e lasciatelo lievitare per 1 ora.
Versate il resto della farina in una ciotola, unite lo zucchero semolato, quindi versate al centro il latte rimasto, 1 uovo e i tuorli, la scorza grattugiata di ½ arancia e di ½ limone e 2 cucchiai di rum. Cominciate a impastare e, appena gli elementi si sono amalgamati, incorporate il primo impasto lievitato e il sale; aggiungete quindi il burro ammorbidito e lavorate l'impasto per almeno 10 minuti, finché non sarà completamente omogeneo ed elastico.
Lasciatelo lievitare, coperto, per 1 ora e 30 minuti, poi rovesciatelo su una spianatoia infarinata e dividetelo in 6 parti. Modellate ogni porzione in 6 palline. Foratele al centro con il dito indice infarinato e fatele roteare intorno al dito, muovendole in aria per allargare il foro e ottenere delle ciambelle.
Appoggiatele in una placca foderata con carta da forno, spennellatele con 1 uovo sbattuto e lasciatele lievitare per 40 minuti circa.
Spennellate nuovamente le ciambelle con l'uovo e cospargetele con la granella di zucchero.
Infornatele a 180 °C per 30 minuti circa, collocando la placca nella parte bassa del forno.

Torta Danubio della Campania

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 13 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g farina 0
150 g prosciutto cotto
150 g provolone
100 g burro
15 g lievito di birra fresco
10 g zucchero
10 g sale
2 uova

Impastate la farina con 1 uovo, lo zucchero, il burro morbido, il sale e il lievito sciolto in 200 g di acqua tiepida, finché non sarà ben omogeneo. Coprite il panetto e ponetelo in frigo per 12 ore.
Stendetelo quindi con il matterello a circa 5 mm di spessore e ritagliatevi dischetti di 8 cm di diametro. Impastate nuovamente i ritagli, stendete la pasta e ritagliatela, fino a esaurirla. Otterrete 35 dischetti.
Tritate il prosciutto e il provolone e mescolateli.
Ponete una piccola noce di questo misto al centro dei dischetti e richiudeteli formando altrettante palline; disponetele in uno stampo a cerniera (ø 24 cm) in cerchi concentrici, partendo dal centro.
Spennellatele con 1 uovo sbattuto e lasciatele lievitare in un luogo coperto per 1 ora, finché le palline non saranno unite, formando una torta; spennellatela nuovamente con l'uovo e infornatela a 175 °C per 40 minuti circa.
Sfornate la torta Danubio, sformatela e servitela tiepida.

Treccia d'Italia

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g farina 0
300 g latte
80 g burro
30 g zucchero
15 g lievito di birra fresco
10 g sale
1 uovo

Cominciate a impastare la farina con lo zucchero e il lievito sciolto nel latte tiepido.
Aggiungete quindi il burro a pezzetti e il sale e continuate a lavorare l'impasto per circa 10 minuti, finché non sarà omogeneo ed elastico.
Accomodatelo in una ciotola infarinata, copritelo e lasciatelo lievitare per 1 ora e 30 minuti.
Dividete il composto in tre o quattro filoncini e intrecciateli tra loro formando una treccia.
Tagliate le estremità, se irregolari, e appoggiatela in una teglia foderata con carta da forno.
Spennellatela con uovo sbattuto e lasciatela lievitare ancora per 30 minuti.
Cuocete la treccia nel forno statico a 180 °C per circa 40 minuti.

Pizza al formaggio dell'Umbria

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

500 g farina 0
150 g latte
100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
100 g olio extravergine di oliva
100 g Emmentaler Dop
75 g pecorino grattugiato
20 g lievito di birra fresco
10 g sale
4 uova – pepe

Sciogliete il lievito nel latte intiepidito.
Mescolate la farina con il pecorino e il parmigiano e impastate tutto con le uova, quindi unite il latte con il lievito e infine l'olio; lavorate gli ingredienti fino a formare un panetto che si stacca bene dalle mani.
Completate l'impasto incorporando il sale, una macinata di pepe e l'emmentaler grattugiato con una grattugia a fori grossi. Modellatelo a palla e adagiatelo in uno stampo ad anello (ø 18 cm, h 10 cm) unto di burro.
Lasciate lievitare per 2 ore o finché non avrà riempito lo stampo; infornatelo a 180 °C per 55-60 minuti. Se vedete che la superficie comincia a scurirsi troppo, copritela con un foglio di alluminio.

UN GENIO È PER SEMPRE

Dalle pentole al razionalismo il passo è breve: una famiglia-icona del design italiano ci invita a pranzo, ci spiega perché e ci racconta come la convivialità «stimola la mente» di SARA TIENI, foto GIACOMO BRETZEL

Camino acceso, la piscina coperta affacciata sul giardino, un divano su cui sonnecchia la Labrador Nala. In sottofondo, l'irresistibile profumo di arrosto. Entrando nella casa di campagna della famiglia Coppo, nel Monferrato, viene voglia di mettersi comodi e di sbirciare che cosa rosola sui fornelli. Siamo una decina ma la tavola apparecchiata con cura rivela subito un simbolico ospite d'onore: Gio Ponti. Il genio di uno dei nostri più grandi architetti del Novecento è presente con una piccola collezione firmata da Sambonet, che quest'anno rilancia la collaborazione col maestro. I padroni di casa sono i proprietari di Arcturus Group, tra i principali produttori al mondo di oggetti di design per tavola, cucina e living. Se vi dice poco, ecco i numeri: 160 milioni di fatturato, 3 stabilimenti produttivi (in Italia, Francia e Germania), oltre 1.100 dipendenti e collaboratori in tutto il mondo, e 10 milioni di pezzi prodotti ogni anno per 10 marchi tra cui Sambonet, leader nella posateria, Paderno, specializzata in pentole e articoli per la cucina professionale, la tedesca Rosenthal e le francesi Ercuis e Raynaud.

Lo racconta Giovanni Coppo, Direttore Marketing e Retail di Sambonet Paderno Industrie Spa. Trentacinque anni, una laurea in Economia alla Bocconi, esperienze tra Parigi e New York e una passione per la vela, ha il nome del nonno, che fondò le Officine Meccaniche Giovanni Coppo nel 1978. Rappresenta l'ultima generazione dell'azienda accanto alla cugina Alessandra, ingegnere chimico, con cui divide sogni, idee e responsabilità.

La casa invece è quella dello zio, «l'ingegnere» Franco Coppo che insieme al fratello Pierluigi è il fondatore di Arcturus Group. Prepara la maionese con un ingegnoso attrezzo progettato da lui, mentre nel «cassetto» di famiglia ci sono oltre cinquecento collaborazioni con i designer più importanti del mondo, da Patricia Urquiola a Andy Warhol. Intanto, si stappa una bottiglia.

Sembra che qui si festeggi spesso.
«Sì, mio zio è famoso per un party con grigliata che si tiene a giugno. Su queste colline Alessandra e io siamo cresciuti. D'estate giravamo in bicicletta, la casa della nonna era la cascina accanto. Mio nonno era di San Giorgio Monferrato: qui ci sono le nostre radici». →

Agnolotti con il fondo di arrosto

«Nostra nonna Valentina ci impiegava due giorni a prepararli», ricorda Giovanni Coppo. «Rappresentano il piatto delle feste. Il loro segreto forse sta proprio in quella lentezza.
Si rosolano 300 g di polpa di vitello e 300 g di polpa di maiale con un soffritto fatto con 1 carota, 1 cipolla, un rametto di rosmarino e 2 spicchi di aglio. Si fa cuocere per circa 1 ora e mezzo, bagnando di tanto in tanto col brodo. Si tiene da parte il sugo dell'arrosto e si macina la carne per il ripieno, unendo poi 2 uova, 60 g di parmigiano grattugiato e poca noce moscata. Si fa una sfoglia con 6 uova e 500 g di farina e la si farcisce con il ripieno. Gli agnolotti, appena scolati, si condiscono con il sugo di arrosto filtrato allungato con un mestolo di brodo e due noci di burro».

Dall'alto, a sinistra, Alessandra Coppo, responsabile di produzione e del laboratorio di analisi interno Asec Lab; Giovanni Coppo, Direttore Marketing e Retail di Sambonet Paderno Industrie Spa; la sorella Letizia, architetto; l'ingegner Franco Fiorenzo Coppo e suo fratello Pierluigi Coppo, rispettivamente Amministratore Unico e Presidente di Sambonet Paderno Industrie Spa. Nella pagina accanto, la tavola apparecchiata per noi nella grande cucina della casa di Franco Coppo.

Come ricevete?
«Intanto con un buon bicchiere di vino. I rossi del posto per le occasioni importanti: Nebbiolo, Barbaresco, Barolo. Poi c'è il bollito, con la nostra salsa verde segreta, i "franciulin", cioè polpette morbide di carne, e gli agnolotti della nonna. Non manca l'insalata russa. Per prepararla mio zio Franco si fa portare le uova di galline ruspanti. Sembrano dettagli ma le cose di qualità, anche in piccolo, pagano sempre».
Immagino siate fissati con l'apparecchiatura della tavola.
«Ci teniamo (*ride*, ndr). Le posate sono importanti, ognuna per la pietanza giusta: da pesce, da dessert».
I contenitori di Gio Ponti furono ideati negli anni Cinquanta: perché sono ancora attuali?
«Perché Gio Ponti è un simbolo immortale del design e dell'architettura. Le sue posate del 1932 sono ancora tra le collezioni Sambonet più apprezzate. Dal 2011 lavoriamo con gli eredi. Grazie a loro e a Paola Longoni, nostra direttrice creativa, siamo andati a ripescare negli archivi progetti inediti. Nel 2013 abbiamo lanciato una serie di oggetti unici tra i quali il Centrotavola, ora prodotto in altri due formati e con quattro nuove finiture di colore. I suoi pezzi sono decorativi, sì, ma anche estremamente funzionali».
Altre icone senza tempo?
«Una pentola di acciaio della serie 1100 di Paderno, super versatile, poi senz'altro la Pesciera ideata da Roberto Sambonet cinquant'anni fa, che è in collezione al MoMA di New York e ha vinto il Compasso d'Oro. Ideata per cuocere il pesce, è anche vassoio per servirlo. Ma è talmente bella che molti la acquistano semplicemente per metterla in mostra. Infine il servizio Tac di Walter Gropius per Rosenthal; la teiera anche oggi è uno dei nostri best seller».
Come si guarda al futuro?
«Continuando a innovare ma rispettando la tradizione. Rivisitare i classici è il tema del 2020. Con Rosenthal, in questo senso, collaboriamo con un designer di moda, Gianni Cinti».
Come e dove nasce una buona idea?
«Sul come, c'entrano anche le tendenze. Quando vivevo a New York, il magazine *Bon Appétit* (*edito da Condé Nast*, ndr) pubblicò un pezzo sugli spaghetti di zucchine adorati da vegani e crudisti. Erano stati fatti col nostro strumento, lo Spiralizer di Paderno: in quattro anni ne vendemmo quasi un milione di pezzi. Sul dove, le dico a tavola, al ristorante. Alessandra e io stavamo cenando insieme e abbiamo ideato le posate Tailor Made, cioè personalizzabili. Dopo che hanno vinto il German Design Award abbiamo ribattezzato il tavolo del ristorante "quello del tailor made"».

«Franciulin» (polpette)

«Sono le polpette della nonna Valentina, rappresentano per me l'infanzia», racconta Giovanni.
«Per sei persone, si rosolano in padella, senza condimenti a fuoco moderato, 200 g di polpa macinata di manzo e 150 di vitello. Si uniscono quindi 150 g di erbette (tarassaco, borragine...) e 150 g di spinaci. Si macina tutto con 50 g di prezzemolo, 2 cucchiai di pangrattato, 3 cucchiai di parmigiano grattugiato, 2 uova e noce moscata a piacere. Si preleva un cucchiaio di impasto per polpetta, e gli si dà la classica forma con le mani. Si friggono le polpette in padella con poco olio di semi, si scola e si serve».

Bollito misto

«È il piatto della tradizione per antonomasia: ordino la carne in una macelleria qui vicino», dice l'ingegner Coppo, «come pure le uova, da galline ruspanti, e i salami.
In una grande pentola con 5 litri di acqua si immergono 400 g di manzo, 400 g di punta di petto di bovino adulto e 400 g di cappello del prete, 2 cipolle chiare steccate con 2-3 chiodi di garofano, 2 carote, 1 pomodoro maturo, 1 costa di sedano, qualche gambo di prezzemolo. Si fa bollire per 45 minuti, quindi si abbassa la fiamma e si lascia cuocere per 3 ore e mezzo. Si spegne e si fa riposare la carne nel suo brodo. A parte si cuociono, in due pentole diverse, la lingua e la testina. Si serve con salsa verde a base di acciughe, prezzemolo e capperi. La nostra ricetta? Rimane un segreto di famiglia, più di un brevetto industriale».

«Quest'anno lavoriamo sugli archivi: scoprire ciò che è ancora attuale e, come per Gio Ponti, andare poi a creare un nuovo, grande classico»

La famiglia Coppo nel salone di casa. Da sinistra, Pierluigi Coppo con la moglie Eleonora; Franco Coppo con la Labrador Nala; Alessandra, figlia di Franco, con il cugino Giovanni. In primo piano Letizia, architetto, sorella di Giovanni. Manca Francesca, l'altra figlia di Franco, nel real estates dell'azienda di famiglia.

Si ringraziano il cuoco Matteo Borsari di Opificio Cucina e Bottega di Novara che hanno collaborato alla realizzazione di questo servizio.

LA COLOMBA DI PASQUA COME UNA VOLTA

UNA PASTICCERIA FATTA IN CASA... ANZI ALL'IPERMERCATO. UN SAPORE DA RISCOPRIRE

Ci sono tradizioni che si stanno perdendo, mestieri quasi scomparsi e sapori che è difficile assaggiare di nuovo, soprattutto nelle grandi città. Il profumo del pane appena sfornato, di un croissant ancora caldo, di una torta proprio come quella della nonna... Da quanto non provate la gioia di un dolce fatto a mano impastando burro, uova e farina? Nei supermercati **Iper La grande i** ogni giorno pasticcieri e pasticciere lavorano sotto i vostri occhi nei grandi laboratori a vista, partendo dai semplici ingredienti, come a casa o in una di quelle botteghe che oggi non si trovano quasi più. Nulla di surgelato, aromi artificiali, coloranti e stabilizzanti, qui non si preferiscono margarina o grassi vegetali idrogenati ma burro da latte italiano e uova di categoria A di galline allevate a terra. Come vuole la vera pasticceria italiana, le torte sono tutte artigianali, prodotte quotidianamente con frutta fresca e confetture, anziché con crema pasticciera e panna montata. Solo materie prime selezionate e le migliori competenze tecniche, per diffondere una corretta cultura alimentare. Mani in pasta, perché è con gesti concreti che si rende la qualità accessibile a tutti, ogni giorno.

● **WWW.IPER.IT**

Foto di Maurizio Vezzoli

FATTA IN OGNI PUNTO VENDITA. LA COLOMBA DI IPER È UN VERO PRODOTTO DI PASTICCERIA, LAVORATA A MANO – COME VUOLE TRADIZIONE MA COME ORAMAI SEMPRE IN MENO CONTINUANO A FARE. FRESCHISSIMA, HA UNA DURATA DI SOLI 20 GIORNI PERCHÉ È PRIVA DI CONSERVANTI O EMULSIONANTI AGGIUNTI. UNA GRANDE QUALITÀ, AD UN PREZZO DAVVERO SPECIALE: 12.90€ AL KG.

BURRO, UOVA, FARINA, ZUCCHERO, VERA VANIGLIA DEL MADAGASCAR, CANDITI DI ARANCIO SENZA SOLFITI: LA COLOMBA DI IPER VIENE FATTA LIEVITARE NATURALMENTE PER 72H, LAVORATA A MANO E PROFUMATA DA VERA PASTA DI ARANCE NELL'IMPASTO. NATURALE, ANCHE LA GLASSA VIENE FATTA CON LA RICETTA ORIGINALE, SOLO CON VERE MANDORLE E MANDORLE AMARE – SENZA ARMELLINE E AROMI AGGIUNTI, COME AVVIENE NEI PRODOTTI DI SCARSA QUALITÀ.

IL GUSTO DEL PROIBITO

La diva americana del muto Adrienne Ames in una foto degli anni Trenta.

Durante il proibizionismo, dal 1920 al 1933, negli USA gli alcolici erano vietatissimi. Proprio allora fiorirono gli speakeasy, fumosi e fascinosi bar clandestini dove bere, fare musica e...

di MARINA MIGLIAVACCA
con la collaborazione di VALERIA NAVA
cocktail ALESSANDRO MELIS E MATTIA PASTORI
ricette JOËLLE NÉDERLANTS
testi ricette ANGELA ODONE
foto RICCARDO LETTIERI
styling FABIO FINAZZI

Toc, toc. Toc. Lo spioncino che dà sul vicolo buio si apre. «Parola d'ordine?». Senza saperla non si entra. Quale sarà quella giusta? «Charlot», famoso sugli schermi? «Al Capone», il gangster che beffa la polizia? Oppure, aspetta, possiamo provare con «Volstead Act», che è poi la legge del 1919 che ha bandito gli alcolici? Insomma, qual è l'«apriti sesamo» per essere ammessi nel selettivo bar clandestino dove si nasconde bella gente in abito da sera, dove si può bere, giocare e anche sentire musica?

«Cocktail», sussurra chi ha bussato. Sussurra, sì, perché questo vuol dire speakeasy: parlare sottovoce. A far troppo chiasso si attira l'attenzione delle forze dell'ordine. So speak easy, baby. E la parola magica apre la porta. Era quella: cocktail.

Gli speakeasy sono il regno dei cocktail. La gente non si è arresa alla Lega della Temperanza che tanto ha fatto per promulgare il divieto e ha cercato alternative. Ha distillato liquori in cantina, ha contrabbandato, ha chiesto al medico di famiglia di prescrivere più di un goccetto come medicina (sì, si poteva fare), e la malavita non è stata a guardare. Sono anni folli e ruggenti non soltanto per il charleston e le aigrettes di piume di struzzo: anche per le pistole facili.

Ma il bello del farsi un drink è la sua dimensione di socialità. E hanno cominciato ad aprire dei locali speciali in posti speciali in orari speciali, dove i barman si ritrovavano spesso a disposizione liquori di qualità non eccelsa ai quali aggiungevano per migliorare il risultato finale ingredienti fantasiosi, dal miele ai frutti di bosco, servendo i creativi drink con qualcosa di sfizioso e facile da mettere sotto i denti, molto finger food.

Così sono nati cocktail nuovi o ne sono stati rivisitati brillantemente di esistenti, magari ottocenteschi, per venire incontro ai gusti di una clientela più spregiudicata, che ora è anche femminile, diversa e moderna. Sempre tenendo ben teso il fil rouge che collega quel che hai nel bicchiere con le mode, gli umori e la cronaca del momento che si sta vivendo.

I cocktail qui selezionati e proposti hanno proprio questa caratteristica: ciascuno di essi, oltre a deliziare il palato, ha la sua splendida storia.

FOTO AG. GETTY IMAGES

Cocktail mixer in cristallo e argento **Tiffany & Co.**, tessuto **F.lli Cerruti**, gemelli **S.T. Dupont**, papillon da annodare **M. Cilento & F.llo 1780**, cappello **Borsalino**, orologio **Zenith**.

CHIODO SCACCIA CHIODO?

Un drink per risvegliare i cadaveri? Questo cocktail, che ha radici ottocentesche e cento varianti, vanta proprietà energizzanti, per quando ci si sente «un po' giù». Eufemismo per curare i postumi del tipico mal di testa di chi ha alzato il gomito... Come quello che questo giovanotto vorrebbe tanto far sparire insieme a tutte le bottiglie vuote...

Corpse Reviver

INGREDIENTI PER 1 DRINK

2,5 cl succo di lime
2,5 cl vermut Lillet Blanc
2,5 cl Bombay Sapphire Gin
2,5 cl Cointreau (triple sec)
2 gocce di Boker's Bitters
1 goccia di assenzio – ghiaccio

Raffreddate una coppetta Martini riempiendola di ghiaccio, che eliminerete all'ultimo momento, prima di versare il cocktail. **Raccogliete** tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e shakerate energicamente per 10 secondi. Filtrate nella coppetta Martini ghiacciata. **Decorate** a piacere con una scorzetta di limone.

Servite con tartine
Pane per tramezzini tagliato in dischi di 4 cm di diametro con pâté diversi: al salmone (160 g di caprino vaccino frullato con 150 g di salmone affumicato tritato, 1 cucchiaio di succo di lime e poca scorza grattugiata); al prosciutto cotto (200 g di prosciutto cotto a dadini frullato con 90 g di fiorone di capra, 2 cucchiai di yogurt greco, sale e pepe); alla feta (200 g di feta sbriciolata frullata con 50 g di panna fresca e un misto di erbe fresche tritate come menta, prezzemolo, finocchietto, basilico; non salate); alle fave (180 g di formaggio bianco cremoso frullato con 150 g di fave sbollentate e pelate, sale, pepe e maggiorana).

NON SOLO HEMINGWAY

Drink preferito da nomi celebri come Ernest Hemingway e J.F. Kennedy, il Daiquiri evoca atmosfere cubane come la cittadina che gli ha dato il nome e fu un «classico» servito negli speakeasy in molte varianti. Qui sopra, J.F.K. brinda a Mexico City con il presidente López Mateos: magari con un Daiquiri?

Daiquiri

INGREDIENTI PER 1 DRINK

4,5 cl rum Diplomatico Planas (rum bianco)
2,5 cl succo di lime fresco
1,5 cl sciroppo di zucchero
scorza di lime
ghiaccio

Raffreddate una coppa mettendola in freezer oppure colmandola di ghiaccio. **Raccogliete** nello shaker con il ghiaccio il rum, lo sciroppo di zucchero e il succo di lime, shakerate energicamente per non meno di 10 secondi, aprite lo shaker, eliminate il ghiaccio dalla coppa e filtratevi il drink attraverso un colino a maglia fine; decorate con riccioli di scorza di lime.

Servite con uova farcite
Rassodate delle uova, separate delicatamente i tuorli e mescolateli con maionese, senape, un pizzico di sale e 1 cucchiaio di aceto di mele. Farcite con questa salsa i mezzi albumi e completateli con briciole di pancetta abbrustolita oppure con uova di salmone, rocchetti di erba cipollina e qualche fogliolina di cerfoglio.

FOTO AG. GETTY IMAGES

Vassoio in legno **Novità Home**, coppette monoporzione **Zafferano**, bastoncini da cocktail in argento **Tiffany & Co.** Nella pagina accanto, scrittoio da viaggio **Pineider**.

IL PREFERITO A HOLLYWOOD

Un cocktail delizioso a vedersi, ma anche bello forte: come l'attrice a cui è stato dedicato, amatissima diva del muto e moglie di Douglas Fairbanks, spericolato protagonista di film di cappa e spada (insieme nella foto). Ex bambina prodigio tutta riccioli e sorrisi, vinse un Oscar e poi diventò abile produttrice e donna d'affari, ospitando la crème della società nella sua villa di Beverly Hills.

Mary Pickford

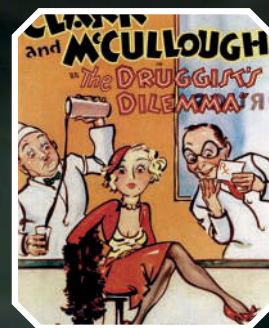
INGREDIENTI PER 1 DRINK

6 cl rum Diplomatico Mantuano (rum scuro)
6 cl succo di ananas fresco
1 cl Maraschino Luxardo
1 cl sciroppo di granatina
ciliegie o amarene sotto spirito Fabbri – ghiaccio

Raffreddate una coppa da Champagne. Preparate uno spiedino di ciliegie o amarene sotto spirito. **Versate** tutti gli ingredienti direttamente in uno shaker con ghiaccio e shakerate energicamente. Filtrate nella coppa gelata con un colino fine. Decorate con uno spiedino di ciliegie o amarene.

Servite con cocktail di gamberi
Preparate la salsa rosa mescolando maionese, ketchup e uno spruzzo di brandy, dosando le quantità secondo il vostro gusto. Distribuite i gamberetti lessati in piccole ciotoline, unite la salsa rosa e completate con piccole foglie di lattuga, qualche spicchietto di limone e poche foglioline di timo.

TRE VOLTE AL GIORNO, FIGLIOLO

In una ricetta del 1926 un volenteroso medico di Los Angeles prescriveva al suo paziente tre bicchierini di Porto al giorno. Non specificava se dovesse essere di tipo ruby, come quello del Devil's Cocktail, oppure se potesse decidere il farmacista di turno... Anche al cinema del resto si ironizzava sui dilemmi della categoria, come nella locandina del film qui sotto.

Devil's Cocktail

INGREDIENTI PER 1 DRINK

6 cl Porto Quinta das Carvalhas Reserve Ruby
4,5 cl vermut extra dry Riserva Carlo Alberto
0,7 cl succo di limone
ghiaccio

Raccogliete tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. **Shakerate** energicamente, filtrate quindi in un calice ghiacciato. **Decorate** a piacere con un grosso pezzo di ghiaccio.

Servite con mini sandwich
Farcite del pane da tramezzini con fettine sottili di roast-beef, foglie di cuor di lattuga e completate con salsa tartara (100 g di maionese mescolata con ½ scalogno e 3 cetriolini sott'aceto, prezzemolo, origano e finocchietto tritati finemente).

ALESSANDRO MELIS
MATTIA PASTORI

Entrambi figli d'arte, Alessandro (a sinistra) apre il suo primo bar dopo la maturità, Mattia fa la sua prima shakerata a cinque anni. Dagli esordi a oggi molti sono stati i premi e i riconoscimenti internazionali per entrambi. Nel 2017 Melis fonda InDrinkable, ora unita a Nonsolococktails di Pastori, un spazio in cui insegnamento, studio, lavoro, sperimentazione e incontri si miscelano in modo perfettamente armonico.

Antipastiera **Alessi**, bicchiere **Vidivi**, cannuccia **Tiffany & Co.**, portaolive vintage **Roberta&Basta**, borsa-gioiello **Rosantica**, collane e profumo **Chanel**. Nella pagina accanto, portasigari **Giovanni Raspini**, accendino e tagliasigari **S.T. Dupont**, posacenere **Stefano Ricci**, sigaro **Fuente Opusx for Stefano Ricci**, portapatatine vintage **Roberta&Basta**, posatine fermasandwich **Pintinox**.

CIN CIN COL GRANDE GATSBY

Nel romanzo *Il grande Gatsby* di Francis Scott Fitzgerald, pubblicato nel 1925 a New York e più volte portato sugli schermi (sopra, Robert Redford-Jay Gatsby e Mia Farrow-Daisy nel film di Jack Clayton del 1974), si beve parecchio: «Stappa il whiskey, Tom, che ti faccio un Mint Julep», dice Daisy al marito. Occhio alla menta!

FOTO AG. GETTY IMAGES

Mint Julep

INGREDIENTI PER 1 DRINK

6 cl whiskey Catskill Most Righteous Bourbon
1 cucchiaio di zucchero
foglie di menta – ghiaccio

Raccogliete in un bicchiere alto 6-7 foglie di menta, lo zucchero e 1 cucchiaio di acqua per scioglierlo; mescolate, quindi aggiungete il whiskey e riempite di ghiaccio sbriciolato. Mescolate ancora con un cucchiaino lungo e decorate con foglie di menta.

Servite con ostriche alla Rockefeller
Per prepararle fate così: rosolate in una padella con una noce di burro 1 cipolla piccola e un ciuffo di prezzemolo tritati. Unite 125 g di spinacini, cuocete per una decina di minuti sulla fiamma al minimo, mescolando delicatamente. Insaporite con una spruzzata di liquore all'anice, il succo di ½ limone, sale, pepe e 2 cucchiai di pecorino romano grattugiato. Proseguite nella cottura in modo che evapori la parte liquida. Aprite le ostriche, eliminate una valva e farcite il mollusco con il composto preparato. Disponete le ostriche su una placca foderata di carta e infornate a 200 °C per 20 minuti circa.

GUARDA CHE TIRAMISÙ!

IN NUOVA VERSIONE PRIMAVERILE E MONOPORZIONE, È IL DOLCE PER STUPIRE GLI OSPITI

LA RICETTA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 18 Savoiardi *Vicenzovo*
- 3 tuorli d'uovo
- 125 g zucchero
- 500 g panna fresca
- 250 g mascarpone
- 50 g pistacchi (tritati)
- 50 g crema al pistacchio
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchierino di Marsala

Montate i tuorli e lo zucchero, poi aggiungete il mascarpone e lavorate fino a ottenere una crema ferma.
Montate la panna a parte, aggiungetela delicatamente alla crema e lasciate riposare in frigorifero per una trentina di minuti.
Incorporate la crema al pistacchio e trasferite tutto in una tasca da pasticciere poche con la bocchetta liscia.
Mescolate latte e Marsala e inzuppatevi velocemente i savoiardi; disponeteli quindi su una teglia e decorateli con la crema.
Ponete in frigorifero per almeno 3 ore. Poco prima di servire cospargete con i pistacchi tritati.

Il tiramisù è il nostro dolce più conosciuto nel mondo e il più amato dagli italiani, un grande classico con cui si accontentano grandi e piccoli. Tutti l'hanno provato almeno una volta, ogni famiglia ha la propria ricetta, ogni cuoca il suo tocco segreto ed è così versatile da poter essere ripensato in ogni stagione, per ogni sapore e in ogni occasione. Per Matilde Vicenzi lo abbiamo preparato così: monoporzione e con aggiunta di pistacchio, perfetto per le feste di primavera. Come base, i **Savoiardi Vicenzovo**, preparati oggi come un tempo, nella versione tradizionale con il 26% di uova fresche da allevamento a terra, zucchero e farina macinata a pietra. Grazie alla loro particolare consistenza, sono adatti da inzuppare come nel classico tiramisù, ma rendono possibile anche una versione di tiramisù finger food, da mangiare direttamente con le mani. Curiosa? È facilissimo, attenzione però, uno tira l'altro!
● **WWW.MATILDEVICENZI.IT**

MATILDE VICENZI NON È UN NOME DI FANTASIA, MA QUELLO DELLA FONDATRICE DELL'AZIENDA CHE NEL LONTANO 1905 NEL SUO NEGOZIO VICINO A VERONA DIEDE VITA AD UNA PICCOLA E ACCURATA PRODUZIONE DI SAVOIARDI, AMARETTI E SFOGLIATINE. IL SUO RICETTARIO ORIGINALE È CONSERVATO GELOSAMENTE, MA LE SUE RICETTE SONO QUELLE CHE POSSIAMO ASSAGGIARE ANCORA OGGI E CON CUI VENGONO PREPARATI GLI ICONICI PASTICCINI CHE L'HANNO RESA FAMOSA.

Karly Siciliano, 33 anni, è una *private chef* di origine nord e sudamericana. Nata e cresciuta a Washington DC, ha la mamma argentina e un bisnonno siciliano.

In un giardino incantato, una cuoca speciale cucina in modo sano e delizioso

A TAVOLA CON SEMPLICITÀ

di
MADDALENA FOSSATI
foto
GIACOMO BRETZEL

Sopra, da sinistra, asparagi selvatici e mimosa d'uovo; la sala da pranzo con le sedie Tulip di Eero Saarinen e un tavolo del Rinascimento. La cucina di casa, particolarmente grande perché prima nell'appartamento c'era un ristorante.

Ci sono storie d'amore che nascono in cucina e quella di **Karly Siciliano** (non è un nome di fantasia anche se fa tanto diva del cinema) e James Cavagnari è nata proprio davanti alle fiorentine di questa cuoca nord e sudamericana, mezza argentina e mezza di Washington DC con un bisnonno siciliano.

Lei lavorava alla Buca dell'Orafo, un ristorante iconico nel centro di Firenze. Lui era un cliente abituale, pranzava sempre in questa trattoria famosa in città, mentre si prendeva una pausa dalla sua attività di architetto (ha progettato anche una delle case della super modella russa Natalia Vodianova). Lei cucinava divinamente e sorrideva. Lui la guardava con ammirazione e gustava i suoi manicaretti. Poi scoppia l'amore e Karly e Jimmy (lei lo chiama così, e per lui è Carlina) vanno a vivere in una casa con giardino che, guarda caso, prima era un ristorante francomarocchino chiamato Sesame.

Strane geometrie della vita, di certo il cibo domina sempre la loro, tanto che lei come **regalo di nozze** (una festa sull'isola di Favignana) gli fa realizzare una storia a fumetti dall'illustratrice Claudia Tripodi dove c'è la sposa in abiti da cuoca e James nelle vesti del ranocchio. E in effetti la cucina è un luogo importante anche nella loro casa perché oltre a essere grande, molto grande, è attrezzata per la ristorazione. Non solo. James le ha aperto una zona luce dove coltivare le piante aromatiche di cui Karly è una grande appassionata e che le servono anche per le sue lezioni: insegna tutto quello che conosce della nostra cucina agli aspiranti chef da yacht nel suo programma Tuscan Boot Camp.

In prima linea

«Ho seguito negli Stati Uniti un corso di laurea sulla ristorazione e l'hôtellerie. A un certo punto, mi sono detta che volevo saperne di più di cibo e sono venuta in Italia. Ho frequentato una scuola di cucina e poi mi sono fermata». Un giorno va a pranzo alla Buca dell'Orafo e conosce Giordano Monni, il proprietario, che si stupisce di come una straniera così giovane, poco più di vent'anni, possa essere così preparata. Lei gli chiede di poter lavorare in cucina, anche per tagliare le carote e svolgere le mansioni più umili pur di imparare. E così l'assume. Inizia un giorno di settembre e dopo due anni diventa la chef del locale. «Ho scoperto a poco a poco che avevo talento, non parlavo una parola d'italiano». A un certo punto il sous chef si rompe due costole e la buttano in trincea, ovvero le chiedono di coprire il suo posto. «Lo chef, che era il proprietario, spesso era sommerso di cose da fare quindi mi chiedeva di cucinare e io seguivo le ricette, a volte per telefono. E così ho imparato anche a fare la pasta, che è difficile se la vuoi perfetta: bisogna mantecarla a regola d'arte, usare l'acqua di cottura, tutti **concetti nuovi** per me. Intanto comincio a parlare italiano. Mi insegnano quando usare →

Da sinistra, la cagnetta Sole sulla Bubble Chair di Eero Aarnio. La verdura dal mercato. La vista esterna della casa con la piscina in ardesia. Nella pagina accanto, James Cavagnari e Karly. Per conoscere meglio questa cuoca: *karlysiciliano.com*

l'aglio intero, scamiciato o a pezzetti, perché a volte invece è meglio la cipolla, come si riduce il sugo al punto giusto, quando abbinare un tipo di pasta invece di un'altra. Nella cucina italiana c'è tutto. E io le sono fedele perché non ti manca niente una volta che la scopri. Per la pasta, per esempio, tendo a scolarla quasi cruda e a concludere la cottura nel sugo in modo che ne assorba il sapore, rilasci l'amido e risulti più cremosa senza bisogno di aggiungere grassi». L'idea di Karly è di «risottarla» parzialmente. «Ma bisogna scegliere sughi cremosi come il pomodoro, non certo i carciofi...».

Primizie e serenità

Mentre siamo in questa casa, circondati da design e arte, dalle Bubble Chair di Eero Aarnio alle Tulip di Eero Saarinen abbinate a un tavolo del Rinascimento, a un dipinto di Giulio Picchi intitolato *La città volante*, Karly ci mostra cosa ha comprato al mercato la mattina stessa. Carciofi, funghi, asparagi selvatici, ravanelli e pisellini che lascia all'aria nel giardino dove si trova la piscina in ardesia e dove spesso compone bouquet di fiori e verdura.

Appare poco dopo sulla soglia con un vassoio e una pasta con i pisellini, che poi sono capelli d'angelo, uno spettacolo. Non c'è ombra di stress, come se la giovane cuoca si fosse materializzata dal nulla. Credo che nei piatti si senta la tensione di chi cucina, come se gli alimenti la percepissero e reagissero di conseguenza. Nel suo caso invece tutto è serenità. «Conto molto sulla qualità degli ingredienti, deve essere altissima». Assaggio e... delizia assoluta. Cottura

«È difficile cucinare una pasta perfetta. La scolo quando è ancora molto al dente e la “risotto” nel sugo in modo che rilasci l’amido e ne assorba il sapore»

della pasta perfetta, i piselli sono leggermente al dente. Il sapore è puro. Leggerezza, freschezza, semplicità.

«Lesso i legumi partendo dall’acqua fredda con sale e zucchero (in proporzione di 60 e 40), aglio fresco, un pezzetto di prosciutto, prezzemolo; metto tutto nella pentola e lascio cuocere lentamente fino a quando sono appena al dente. Poi scolo e finisco la mantecatura fuori dal fuoco con una noce di burro e del buonissimo olio extravergine di oliva». Seguono la mimosa di uova con gli asparagi selvatici. «Sono facili! Lego gli asparagi per cuocerli nell’acqua salata, non più di nove minuti, con mezzo limone. Poi li presento con le uova: le faccio sode, separo i tuorli dagli albumi, li trito con l’olio e li rimetto insieme nel piatto. Mi piace trattare poco gli ingredienti e cambiare le ricette in modo da renderle più leggere e cool!». Un esempio? Ha appena inventato il soufflé di castagnaccio dove ha aggiunto lievito, miele e peperoncino. Brava Karly. La piccola Flora che è nata da poche settimane reclama la sua mamma.

Il giardino è un trionfo di primavera. Prima di salutarci, vuole svelare il suo **trucco per la carne**. «Per insaporire, mescolo olio extravergine di oliva, sale, pepe, aglio, rosmarino, salvia e lascio un po’ lì. Poi aggiungo questo condimento sulla carne, con delle lamelle di pecorino stagionato. E mai cucinare la bistecca appena uscita dal frigo, ma a temperatura ambiente; bisogna usare una griglia molto calda, e cuocere per pochi minuti per lato e se c’è l’osso appoggiarlo sulla griglia fino a quando la ciccia vicino è tiepida». Non so voi, ma a me è venuta una fame! ■

ricettario *di aprile*

I cocktail sono stati preparati da **ALESSANDRO MELIS**

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 151**

testi LAURA FORTI, SARA SUARDI, VALENTINA VERCELLI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

Piattino della ricotta **Easy Life**, ciotola dell'insalata, piattini dei carciofi e del tarassaco **Kapka**.

Chi c'è nella nostra cucina

MARCO MORETTO
È il cuoco della Locanda del Notaio, a Pellio Intelvi, sul lago di Como. Valdostano, ha cominciato a lavorare giovanissimo al Marchesino, a Milano, e da Troisgros, a Roanne. Eccelle nei risotti.

JOËLLE NÉDERLANTS
È la responsabile della nostra cucina, e mano destra dei cuochi ospiti. Specialista del cioccolato, reinventa nei suoi dolci ricette contemporanee e tradizionali. I gustosi panini con le primizie vi stupiranno.

WALTER PEDRAZZI
Collabora da più di trent'anni con il nostro giornale, ma non li sente: profondo conoscitore delle tecniche di cucina, è un instancabile sperimentatore e ricercatore di novità. Insuperabile il suo agnello.

Cocktail
Bellini

Mescolate in un mixing glass 3 cl di purea di pesca bianca e 9 cl di vino Prosecco; quando la schiuma sarà scesa, versate in una coppa o in una flûte.

Spuma di avocado e caprino

Cuoco Marco Moretto
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **160 g polpa di 1 avocado**
- **160 g formaggio fresco caprino**
- **aceto**
- **prezzemolo riccio**
- **pomodorini secchi sott'olio**
- **frutta secca salata**
- **pane**
- **sale**

Schiacciate la polpa dell'avocado e amalgamatela con il caprino e un pizzico di sale, lavorando con vigore, in modo da ottenere una spuma ariosa.
Completatela con uno spruzzo di aceto e ciuffetti di prezzemolo riccio.
Servite la spuma con pomodorini secchi sott'olio, frutta secca mista e bastoncini di pane tostato.
Da sapere Acquistate un avocado già maturo, scegliendo possibilmente la varietà con la buccia scura e rugosa, che ha una polpa più tenera e malleabile.

antipasti

Piattino rosa e ciotolina delle mandorle **feinedinge***, piattino con macchie di colore **Easy Life**, tovaglioli **Hue table stories**.

NIENTE SPRECHI
Conservate le foglie più tenere dei ravanelli: sono buone saltate in padella con un velo di olio, un pizzico di sale e, a piacere, uno spicchio di aglio con la buccia.

Vino

Gli aromi freschi e agrumati di un Valdobbiadene Prosecco Superiore si abbinano bene alla delicatezza degli scampi. Ci piace il **Rive di Col San Martino Brut 2018 Cuvée del Fondatore** di **Graziano Merotto** per le sensazioni floreali e minerali. *17 euro. merotto.it*

Piatti rosa **H&M Home**, piattini bianchi **Zara Home**, bicchieri acqua colorati **Villa d' Este Home Tivoli**, tovaglioli **Milou Milano**, coppe Champagne con profilo d'oro e piatto giallo della tartara **Maisons du Monde**, piattino con macchie di colore **Easy Life**, ciotolina della maionese **feinedinge***, forchettina **Mepra**.

Scampi gratinati al pompelmo

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,7 kg 12 scampi grandi
500 g patate
150 g pangrattato
12 ravanelli
1 pompelmo
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pelate le patate e tagliatele a tocchi. Cuoceteli in acqua bollente salata per 3-4 minuti e scolateli.
Abbrustolite il pangrattato in una padella con un filo di olio e un ciuffetto di prezzemolo tritato per 3-4 minuti.
Aprite gli scampi a libro, tagliandoli per il lungo dalla parte dell'addome. Eliminate il filetto scuro dell'intestino e disponeteli in due teglie foderate con carta da forno, con la polpa rivolta verso l'alto.
Salate gli scampi, pepateli e cospargeteli con il pangrattato tostato. Completate con la scorza grattugiata del pompelmo e un filo di olio, quindi infornateli a 200 °C per 6-7 minuti.
Saltate intanto le patate in padella con un filo di olio e aggiustatele di sale.
Sbucciate il pompelmo e pelate a vivo gli spicchi (elimate cioè la pellicina), raccogliendo in una tazza il succo che colerà durante questa operazione.
Tagliate a metà i ravanelli e sbollentateli per 2-3 minuti.
Sfornate gli scampi, irrorateli con un po' di succo di pompelmo e serviteli con le patate, gli spicchi di pompelmo e i ravanelli.
Da sapere Cuocere i crostacei completi di gusci e testa li rende più gustosi.

Cocktail
Porto Flip #2
Raccogliete nello shaker 1,5 cl di brandy italiano, 4,5 cl di **Porto Real Companhia Velha Fundador Tawny** e 1 tuorlo freschissimo. Agitate e versate in una coppa Martini, completando con noce moscata grattugiata e curcuma in polvere.

Tartara con alici e pepe rosa

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g filetto di manzo
330 g olio di semi di girasole
150 g alici fresche eviscerate
2 tuorli
senape
Tabasco
salsa di soia
capperi sott'olio
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale – pepe nero
pepe rosa

PER LE ALICI
Preparate le alici: apritele a libro, eliminate la lisca e dividetele in due filetti; disponeteli in una pirofila, senza sovrapporli, con qualche granello di pepe rosa e copriteli a filo con l'aceto. Lasciate marinare per 10 minuti. Infine scolatele e asciugatele tamponandole con carta da cucina.
PER LA MAIONESE
Montate i tuorli con una punta di senape e un filo di olio di girasole; versate il resto dell'olio di girasole, sempre montando; completate alla fine con 1 cucchiaino di aceto, qualche goccia di Tabasco e 2 cucchiaini di salsa di soia.
PER LA TARTARA
Tagliate il filetto a pezzetti molto piccoli, riduceteli poi in un battuto, tritandoli con il coltello. Condite con sale, olio extravergine e pepe nero.
Servitela con le alici, qualche cappero sott'olio e la maionese.

primi

Cocktail

Tommy's Margarita

Unite in uno shaker riempito per ¾ di ghiaccio 5 cl di tequila **La Dama**, 2 cl di succo di lime fresco e 1,5 cl di sciroppo di agave. Shakerate vigorosamente e versate in un tumbler pieno di ghiaccio, filtrando. Decorate con una fettina di lime.

CHIUSI NEL SACCHETTO

Per pelare agevolmente i peperoni, soprattutto quelli verdi, una volta cotti, chiudeteli subito, per 10 minuti, in un sacchetto o sigillateli in una ciotola con la pellicola: l'umidità favorirà il distacco della pelle dalla polpa.

Piatto fondo delle eliche **Orangorilla**, piatto piano **Easy Life**, tumbler del cocktail **Vidivi**, tovagliolo, americana e tovaglietta del risotto **Milou Milano**, piatto fondo del risotto **Kapka**, calici **Zafferano**, bicchiere acqua colorato e posate **Villa d' Este Home Tivoli**, tovagliolo **Hue table stories**.

Eliche con peperoni, fave e ricotta

Cuoco Marco Moretto
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g pasta corta tipo eliche
300 g ricotta vaccina
180 g fave sgranate
3 peperoni rosso, giallo, verde
sale

Lavate i peperoni e infornateli a 200 °C per circa 40 minuti.
Tuffate le fave in acqua bollente salata; dopo 1 minuto scolatele e sbucciatele.
Sbriciolate la ricotta (tenetene da parte 1 cucchiaio) su una placca coperta con carta da forno; infornatela a 180 °C finché non sarà dorata.
Togliete i peperoni dal forno, lasciateli intiepidire, poi eliminate la pelle, i filamenti bianchi e i semi all'interno.
Frullate il peperone giallo con la cucchiaiata di ricotta tenuta da parte e una presa di sale, ottenendo una crema.
Tagliate gli altri peperoni a striscioline.
Lessate la pasta, scolatela e conditela con la crema di peperone e completatela con i peperoni a strisce, le fave e la ricotta al forno.

Bianco fermo

Su questo risotto l'ideale è un vino fresco e di buona sapidità, meglio se prodotto vicino al mare, come il **Colli di Luni Vermentino Etichetta Grigia 2019** di **Lunae Bosoni**. *10 euro. cantinelunae.com*

Risotto cremoso alle vongole

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole spurgate
350 g riso Vialone nano oppure Carnaroli
200 g robiola
dragoncello – limone
prezzemolo
burro
vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Raccogliete le vongole in una casseruola con qualche cucchiaio di olio, 2 rametti di prezzemolo e 2 spicchi di limone, coprite e cuocete per 3-4 minuti, finché non si saranno aperte.
Sgusciate le vongole, tenendone alcune intere per decorazione. Filtrate il loro fondo di cottura in un colino a maglia fine, foderato con un doppio strato di carta da cucina.
Tostate il riso in una casseruola con una noce di burro per 2-3 minuti. Sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco, quindi portatelo a cottura aggiungendo poco per volta poco meno di 1 litro di brodo, in 13-15 minuti.
Mantecatelo infine con un'altra piccola noce di burro, la robiola, 4 rametti di dragoncello sfogliato e tagliato a striscioline e un po' dell'acqua delle vongole filtrata; regolate di sale, se serve.
Completate il risotto con le vongole sgusciate e qualche goccia di limone; decoratelo con le vongole tenute intere e servitelo subito.
L'idea in più Il fondo di cottura delle vongole è naturalmente sapido e va aggiunto nel risotto solo alla fine e poco alla volta, assaggiando via via per evitare che il sapore risulti troppo salato.

Cocktail
Smoked Boulevardier
Versate in un tumbler 2,5 cl di bitter **Campari**, 2,5 cl di Vermut Superiore Rosso **Gamondi**, 2,5 cl di whisky single malt **AnCnoc 12 YO** e 1 cl di mezcal. Colmate con un cubo di ghiaccio, mescolate e decorate con una scorza di arancia.

Gnocchi alle ortiche con salsa di nocciole

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 kg **patate**
- 400 g **latte**
- 350 g **ortiche**
- 250 g **farina**
- 150 g **2 cipolle rosse**
- 150 g **nocciole tostate pelate**
- 120 g **ricotta dura grattugiata**
- 30 g **burro**
- **formaggio pecorino grattugiato**
- **lime**
- **sale – pepe**

PER GLI GNOCCHI
Mondate le ortiche come spiegato qui accanto; sbollentatele per 1 minuto in acqua salata, raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi strizzatele bene e tritatele finemente.
Lavate con cura le patate e lessatele per 45-50 minuti; pelatele, schiacciatele con uno schiacciapatate e mescolatele, ancora caldissime, con la farina, le ortiche tritate, 2 cucchiai di pecorino grattugiato e una presa di sale.
Dividete l'impasto ottenuto in filoncini (ø 2 cm) e ciascun filoncino in tocchetti di circa 1 cm di lunghezza; rigate gli gnocchi con l'apposito attrezzo o con i rebbi di una forchetta.
PER IL CONDIMENTO
Preparatelo mentre cuociono le patate. **Frullate** 120 g di nocciole con il latte; lasciate riposare per 30 minuti, quindi filtrate e frullate di nuovo il liquido con la ricotta dura; riducete la salsa in una piccola casseruola per circa 10 minuti a fuoco medio-alto.
Mondate le cipolle e dividetele in falde; saltatele in padella con il burro, un pizzico di sale e una macinata di pepe per 5 minuti; unite le nocciole rimaste spezzettate grossolanamente e proseguite la cottura per un paio di minuti, quindi bagnate con una spruzzata di succo di lime e lasciate insaporire per altri 30 secondi.
PER COMPLETARE
Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata finché non vengono a galla, scolateli con un mestolo forato e fateli insaporire nel condimento di nocciole e cipolle, caldo, per 1 minuto. **Distribuite** un paio di cucchiai di salsa di nocciole nei piatti; adagiatevi sopra gli gnocchi con le cipolle e le nocciole, completate con una grattugiata di scorza di lime, decorate a piacere con petali di fiori edibili e portate in tavola.

UN' ERBA CHE PUNGE
1. Maneggiate le ortiche indossando guanti da cucina. Staccate la cima; separate le foglie dal gambo, trascinandole dalla base verso la cima. **2.** Eliminate i gambi e tuffate le cime e le foglie in acqua ghiacciata.

Piatti del salmone **feinedinge***, bicchieri acqua colorati **Villa d' Este Home Tivoli**, posate **Mepra**, tovaglioli **Hue table stories**; piatto fondo degli gnocchi **Zara Home**, piatto rosa **H&M home**, tovaglietta americana e tovagliolo **Milou Milano**, tumbler **Vidivi**.

Birra
Quella in stile imperial pils ha la struttura giusta per i piatti di pesce più saporiti. L'intensa **My Antonia** di **Birra del Borgo** ben si accorda alla nota umami dell'intingolo. ***3,50 euro***. *birradelborgo.it*

Salmone marinato, gamberi e paglia di zucchine

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g 1 filetto di salmone fresco
125 g spinaci novelli
4 code di gambero
2 zucchine
1 porro
sakè – salsa di soia – farina
olio extravergine di oliva
olio di arachide – sale

Togliete le spine del salmone aiutandovi con una pinzetta. Eliminate la parte dell'addome; tagliate il filetto in tranci rettangolari (4x6 cm), conditeli con una miscela preparata con 2 cucchiai di salsa di soia e 2 di sakè e lasciateli marinare per 20 minuti.
Sgusciate le code di gambero lasciando la codina ed eliminate il budellino scuro. Praticate delle piccole incisioni diagonali di 2-3 mm sui due lati delle code: rompendo la struttura della polpa si arricceranno meno in cottura; infilzatele in stecchi da spiedino. →

Mondate il porro eliminando le guaine esterne e parte del verde; tagliatelo a losanghe di 1 cm circa, raccoglietele in casseruola con 3 cucchiai di olio, un pizzico di sale, ½ mestolo di acqua, coprite e stufate per qualche minuto; quando i porri saranno appassiti, abbassate la fiamma, aggiungete gli spinaci e dopo 30 secondi spegnete.
Cuocete il salmone in una padella calda senza grassi, prima dalla parte della pelle per 1 minuto, poi per un altro minuto dalla parte della polpa.
Arrostite per 1 minuto nella stessa padella anche gli spiedini di gambero.
Tagliate la parte verde delle zucchine a filetti; infarinateli e friggeteli in abbondante olio di arachide ben caldo. Scolate la paglia ottenuta su carta da cucina e salatela.
Servite i tranci di salmone con i porri e gli spinaci, gli spiedini di gambero e la paglia di zucchine.

Vino

Per valorizzare i molluschi con le verdure di primavera, scegliete un rosato elegante e gentile, come il **Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto Roseri 2018** di **Ca' Maiol**. *11 euro. camaiol.it*

Totani in umido farciti con fave e cipollotti

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 1 kg **8 totani**
- 200 g **fave sgranate**
- 4 **cipollotti**
- **salvia**
- **vino bianco**
- **pangrattato – aglio**
- **Grana Padano Dop**
- **olio extravergine di oliva**
- **burro**
- **timo – prezzemolo**
- **alloro**
- **sale – pepe**

Sbucciate le fave.
Private i totani dei tentacoli; eliminate il calamo dal sacco e tagliate via gli occhi e il becco tra i tentacoli.
Tagliate la parte più verde dei cipollotti a listerelle e la parte bianca a metà.
Raccogliete in una casseruola 1 cucchiaio di olio, i tentacoli dei totani e la parte verde dei cipollotti; coprite e fate appassire a fiamma medio-bassa; dopo 5 minuti aggiungete le fave, insaporitele per 1 minuto, salate e pepate. Tritate tutto, mescolate con 1 cucchiaio di grana grattugiato, 1 cucchiaio di pangrattato e 1 cucchiaio di olio e distribuite nei totani, riempiendoli per ⅔; chiudeteli con uno stecchino.
Stufateli in una casseruola a fiamma medio-bassa per 15 minuti con un filo di olio, 1 spicchio di aglio, 50 g di vino, 50 g di acqua e 1 mazzetto aromatico (timo, prezzemolo, alloro).
Ponete in un'altra casseruola i mezzi cipollotti (appoggiateli dalla parte del taglio), una noce di burro e 4-5 foglie di salvia; cuoceteli prima col coperchio a fuoco basso, poi scoprite e alzate la fiamma per fare dorare il burro.
Servite i totani ripieni con i cipollotti.

Ripieno e tecnica di cottura sono adatti anche ai calamari, solitamente più teneri e delicati dei totani, e alle seppie.

Piatto dell'ombrina **Zara Home**, forchetta **Mepra**, tovagliolo **Hue table stories**; padellino e piatto dei calamari **Kapka**, tovagliolo **Milou Milano**, calici **Zafferano**.

Ombrina al forno e contorno primaverile

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg 1 ombrina eviscerata**
- **150 g taccole**
- **60 g vino bianco secco**
- **4 carote medie**
- **3 carciofi**
- **2 filetti di acciuga sott'olio**
- **1 spicchio di aglio**
- **limone – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Mondate i carciofi, staccate i gambi e decorticateli; tagliate i carciofi a metà, privateli della barba, riduceteli a fettine sottili e fateli marinare in una ciotola con il succo di ½ limone e un pizzico di sale per 1 ora; infine strizzateli.
Sciogliete i filetti di acciuga in una casseruola, a fuoco basso, con 3 cucchiai di olio e l'aglio con la buccia; aggiungete i carciofi strizzati, 150 g di acqua, il vino bianco e fate stufare per 3 minuti dal bollore.
Sbollentate le taccole in acqua bollente per 1 minuto e poi scolatele.
Pelate le carote; tagliatene una parte in piccoli fusi e il resto a fettine. Cuocete i fusi in casseruola con i carciofi. Disponete invece le fettine in una teglia con le taccole sbollentate; condite con un filo di olio e l'acqua di cottura dei carciofi e delle carotine.
Adagiatevi sopra l'ombrina (coprite la coda con carta stagnola) e completate con un giro di olio. Coprite il pesce con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato; infornate a 170 °C per 25-30 minuti (il pesce sarà cotto quando misurerà 65 °C al cuore).
Servite l'ombrina con le verdure, porzionandola come si vede qui sotto.

Vino →

Fruttato, delicato, sapido e d'annata: ecco il bianco giusto per i pesci magri con le verdure. A noi è piaciuto l'abbinamento con il **Pinot Grigio 2018** di **Bastianich**. *15 euro. bastianich.com*

SFILETTARE IL PESCE COTTO

1. Munitevi di forchetta e cucchiaio; staccate la testa, poi eliminate la pelle. **2-3.** Penetrate con il cucchiaio lungo la lisca, rimuovete delicatamente il primo filetto e asportatelo aiutandovi con la forchetta. Staccate anche il secondo filetto. **4.** A questo punto sollevate ed eliminate la lisca centrale. Ricavate infine i due filetti rimasti, separandoli dalla pelle.

verdure

Vino

Uno spumante Metodo Classico da uve chardonnay sta bene con le torte salate alle verdure. Il **Trento Brut** di **Rotari** è fragrante e fresco come solo i vini di montagna sanno essere. *10 euro. rotari.it*

Runner a pois **Milou Milano**, piatto bianco dei panini **Orangorilla**, calice **Zafferano**, bicchiere colorato **Villa d' Este Home Tivoli**.

Crostata con verdure e salsa olandese

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA CROSTATA
- **300 g farina**
- **150 g burro**
- **50 g zucchero**
- **30 g nocciole**
- **20 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **10 g semi di papavero**
- **3 tuorli**
- **sale**

PER IL RIPIENO
- **350 g burro chiarificato**
- **160 g cavolfiore**
- **150 g finocchio**
- **130 g broccoli**
- **5 tuorli**
- **4 carote**
- **4 carciofi**
- **limone – vino bianco – sale**
- **scalogno – timo – aceto**
- **olio extravergine di oliva**

PER LA CROSTATA
Tritate le nocciole riducendole in polvere; mescolatele con la farina, il parmigiano grattugiato, i semi di papavero, lo zucchero, un pizzico di sale e il burro ottenendo un composto sabbioso. Impastatelo con i tuorli e 5 cucchiai di acqua fredda, modellatelo a palla, copritela con la pellicola e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendete poi la pasta su un piano spolverato di farina fino a uno spessore di 3-4 mm. Adagiatela in uno stampo a cerniera (ø 22 cm), rifilate le parti debordanti e pizzicatela lungo il bordo, decorandolo; bucherellate il fondo con una forchetta, copritelo con carta da forno e riempitelo con legumi secchi o con le sfere per la cottura in bianco.
Infornate a 180 °C per 30 minuti circa. Sfornate, eliminate carta e legumi e lasciate intiepidire la crostata.
PER IL RIPIENO
Mondate le verdure; tagliate a spicchi finocchio e carciofi, a tocchi le carote, a ciuffetti broccoli e cavolfiore. Immergete i carciofi in acqua fredda con ½ limone per 10 minuti. Stufate i carciofi in casseruola con un goccio di vino bianco, ½ bicchiere di acqua, un filo di olio e un pizzico di sale. Lessate le carote per 5-6 minuti e scolatele; nella stessa acqua unite 1 cucchiaio di succo di limone e cuocetevi il cavolfiore per 3 minuti, il finocchio per 3-4 minuti, i broccoli al dente 6-7 minuti.
Preparate la salsa olandese: fondete il burro chiarificato. Unite in una piccola casseruola 35 g di acqua, 35 g di vino bianco, 35 g di aceto, 1 scalogno a fettine, 1 rametto di timo, fate bollire per 2 minuti, poi filtrate la riduzione ottenuta. Sbattete i tuorli con una frusta aggiungendo la riduzione, un pizzico di sale e continuate a lavorarli a bagnomaria; quando la salsa inizia a montare, togliete la ciotola dal fuoco e continuate a montare unendo a filo il burro chiarificato fuso.
Farcite la crostata alternando le verdure miste con cucchiaiate di salsa olandese; decorate a piacere con finocchietto e fiori eduli.

Vino
Scegliete un bianco un po' aromatico e fresco come il **Sauvignon dell'Alto Adige**. Ottimo il 2018 del piccolo produttore **Hartmann Donà**. *19 euro. hartmanndona.it*

Primizie di stagione nei panini

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **420 g asparagi**
- **350 g cipollotti**
- **270 g crescione**
- **270 g fave sgranate e sbucciate**
- **270 g piselli freschi da pulire**
- **90 g formaggio di capra fresco**
- **6 piccoli panini di grano duro**
- **peperoncino fresco**
- **limone – maggiorana**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

→

Mondate i cipollotti, tenendo una parte del verde, e tagliateli a rondelle. **Mondate** gli asparagi, eliminando la parte finale del gambo, pelateli con un pelapatate e tagliateli a rondelle. **Pulite** il crescione, tenendo solo le foglie; sbollentatele in acqua salata per 1 minuto; raffreddatele in acqua ghiacciata. **Rosolate** il cipollotto in una casseruola con 3 cucchiai di olio per un paio di minuti; unite le fave e 3 cucchiai di acqua, coprite la casseruola e cuocete per 5 minuti; aggiungete i piselli e gli asparagi e proseguite la cottura per 1-2 minuti; sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, regolate di sale e stufate le verdure con la casseruola coperta per 10 minuti. **Tagliate** i panini a metà e svuotateli della mollica; abbrustoliteli in forno per 5 minuti a 180 °C in modalità grill. **Strizzate** bene il crescione e frullatelo con 70 g di olio, il formaggio di capra, ¼ di peperoncino fresco, una grattugiata di scorza di limone, 1 cucchiaio di succo e un pizzico di sale, ottenendo una salsa. **Distribuite** la salsa sul fondo dei panini e adagiatevi sopra le verdure stufate; completate con foglioline di maggiorana, ricoprite con le calotte dei panini e portate in tavola.

Cocktail
Old Fashioned

Posate un tovagliolino di carta su un tumbler, ponetevi sopra una zolletta di zucchero e imbevetela con gocce di angostura. Lasciatela poi cadere nel fondo del bicchiere, unite uno splash di soda (2 cl) e rompete la zolletta con un pestello. Girate fino a creare una cremina. Quando la zolletta è totalmente sciolta, copritela con 2 cubetti di ghiaccio e versate 5 cl di whisky **High West Camp Fire**. Mescolate e decorate con una ciliegina e una scorza di arancia.

Carciofi ripieni gratinati

Cuoco Marco Moretto
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g funghi champignon puliti
8 carciofi mammole
menta
limone
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate i funghi molto finemente. **Spuntate** i carciofi: scavateli eliminando la lanugine interna (il cosiddetto pappo) con uno scavino; immergeteli via via in acqua mescolata con il succo di ½ limone. Conservate i primi 5-6 cm dei gambi, decorticateli e sminuzzateli. **Preparate** il ripieno: rosolate i funghi e i gambi dei carciofi in una casseruola con 4-5 cucchiai di olio, una presa di sale e ½ cucchiaio di acqua; cuocete a fuoco vivo finché i funghi non cominciano a rilasciare la loro acqua; abbassate quindi il fuoco al minimo, coprite e cuocete per circa 30 minuti, poi togliete il coperchio e lasciate asciugare il liquido rimasto per una decina di minuti ancora. **Disponete** i carciofi in una casseruola che li contenga in misura, con la parte scavata verso l'alto; salateli, pepateli e profumate con 1 rametto di menta. Unite abbondante olio, circa 1 cm di livello (poi verrà scolato). Versate poi l'acqua e limone in cui avete immerso i carciofi, fino a metà dell'altezza degli ortaggi: servirà a cuocerli mantenendoli chiari. **Coprite** con un coperchio, portate a bollore, poi abbassate e cuocete per circa 30 minuti. **Scolate** i carciofi e sistemateli in un contenitore adatto al forno. **Mescolate** il ripieno con 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato e distribuitelo all'interno dei carciofi. **Cospargeteli** con altro parmigiano grattugiato e fateli gratinare in forno a 200 °C per 10 minuti circa.

Agnello, erbe amare e salsa cacio e pepe

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g tarassaco
450 g 2 lombatine di agnello (spesse 3-4 cm)
100 g pecorino romano grattugiato
aglio – timo – peperoncino
Grana Padano Dop
olio extravergine di oliva
pepi misti (misto creolo)
pepe nero – sale

PER LE LOMBATINE DI AGNELLO
Insaporite le lombatine con un filo di olio, pepe nero e un rametto di timo tritato, lasciatele riposare per 30 minuti, quindi cuocetele a vapore per 4-6 minuti; avvolgetele poi in un foglio di alluminio e fatele riposare per 5-10 minuti.
PER IL CONTORNO
Mondate il tarassaco eliminando la base fibrosa del cespo. Lessate le foglie in acqua bollente, senza coperchio, per 30 secondi dalla ripresa del bollore; scolatele, strizzatele leggermente e tagliatele a pezzi. Nella stessa casseruola rosolate in un velo di olio 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia, un pezzetto di peperoncino e una macinata di pepi misti; aggiungete il tarassaco, salatelo poco; dopo 2 minuti spegnete e coprite con il coperchio, così non si asciuga.
Distribuite 1 cucchiaio di grana su un foglio di carta da forno formando un disco e cuocetelo nel forno a microonde per 1 minuto e mezzo alla massima potenza. Per creare le tegoline, appoggiate il disco appena sfornato su un matterello e lasciatelo indurire. Preparate così altre 3 tegoline.
PER LA SALSA CACIO E PEPE
Tostate in padella una macinata generosa di pepe nero; non appena sentirete un profumo di incenso, aggiungete 5-6 cucchiai di olio, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Amalgamate il pecorino con 90 g di acqua fredda (utilizzate una frusta) e poi, un po' alla volta, incorporate l'olio aromatizzato con il pepe.
Tagliate le lombatine a tranci di 1-2 cm e servitele con il tarassaco, la salsa, un filo di olio e le cialde di parmigiano.

Vino
Quello perfetto con l'agnello è il Pinot Nero. Il **Brusafer 2016**, prodotto in Trentino da **Cavit**, è elegante e vellutato. *18 euro. cavit.it*

Piatto dell'agnello **Zara Home**, sottopiatto **Kapka**, calice **Bormioli Rocco**, piatto bianco dei carciofi **Orangorilla**, sottopiatto **H&M Home**, tumbler **Vidivi**, ciotola del pane **feinedinge***, tovaglia **Milou Milano**, posate **Mepra**.

CAMBIO DI PORTATA
Potete trasformare questo secondo piatto in un antipasto finger food: componetelo sovrapponendo a strati cialde di parmigiano, tarassaco, lombatina tagliata sottile e salsa cacio e pepe.

Cocktail

French 75

Shakerate 3,5 cl di **Bombay Sapphire Gin** con 1,5 cl di succo di limone e 1 cl di sciroppo di zucchero in uno shaker con ghiaccio. Filtrate in una coppa colmando con 2 cl di **Champagne Brut Yellow Label Veuve Clicquot**. Decorate con rondelle di limone.

Piatti dell'île flottante **feinedinge***, tovaglie **Milou Milano**, tovaglioli **Hue table stories**.

Île flottante salata

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

600 g latte – 50 g tarassaco
40 g piselli sgranati
20 g mandorle pelate
4 tuorli – 2 albumi
limone – germogli misti
bottarga di muggine
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mescolate i tuorli con 2 pizzichi di sale.
Scaldate 400 g di latte e versatelo sui tuorli mescolando, quindi portate sul fuoco e cuocete fino a 82 °C (finché la crema non comincerà a velare il cucchiaio); unite una bella macinata di pepe, spegnete e lasciate intiepidire.
Mondate il tarassaco, tenendo solo le foglie; spezzettatele e frullatele con 100 g di olio, le mandorle, un pizzico di sale, una macinata di pepe, 2 cucchiai di succo di limone e 2 cubetti di ghiaccio.
Scaldate 200 g di latte con 400 g di acqua.
Sbollentate i piselli in acqua salata per 3 minuti.
Montate gli albumi con un pizzico di sale, finché non saranno spumosi; prelevate il composto a cucchiaiate e tuffatelo via via nell'acqua e latte bollenti, tenendo la fiamma al minimo e cuocendo per un paio di minuti, finché non diventeranno soffici e compatti. Scolate le «nuvolette» su carta da cucina.
Distribuite la crema nei piatti, adagiatevi le «nuvolette» di albumi e completate con i piselli sbollentati, qualche scaglia di bottarga, il pesto di tarassaco e i germogli misti.

Rotolo di vitello agli asparagi con zabaione salato

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL ROTOLO DI VITELLO
850 g filetto di vitello

Vino

Piacevole l'abbinamento con un rosso leggero da servire fresco, come il Santa Maddalena dell'Alto Adige, a base di uva schiava con un po' di lagrein. L'**Huck am Bach 2018** di **Cantina Bolzano** è tra i migliori. *13 euro*. *kellereibozen.com*

450 g 1 mazzo di asparagi
2 scalogni
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla
vino bianco secco
rosmarino – alloro
aglio – timo
Parmigiano Reggiano Dop
burro
pepe
sale grosso

PER LO ZABAIONE SALATO
180 g vino bianco
15 g amido di mais
5 tuorli – 1 uovo
1 scalogno
Parmigiano Reggiano Dop
maggiorana – timo
sale – pepe

PER IL ROTOLO DI VITELLO
Ponete la carne in una pirofila, aggiungete 2 bicchieri di vino bianco, gli scalogni tagliati a fettine e qualche rametto di timo; fate marinare per 1 ora.
Preparate un brodo aromatico con sedano, carota, cipolla, 1 foglia di alloro, 1 bicchiere di vino bianco, 1 spicchio di aglio con la buccia, 1 rametto di rosmarino, qualche granello di pepe. Fate bollire per 10 minuti, poi insaporite con un pizzico di sale grosso.
Mondate gli asparagi: tagliate la base e, con un pelapatate, eliminate la parte fibrosa del fusto. Separate le punte dai fusti e fatele saltare in padella con una noce di burro e un goccio di acqua; cuocete i fusti in acqua bollente per 5 minuti.
Aprite a libro il filetto, aiutandovi con un coltello liscio e affilato; battete delicatamente la carne con un batticarne e insaporitela con una macinata di pepe. Disponete i fusti degli asparagi lungo tutto il filetto e conditeli con 1 cucchiaio di parmigiano; arrotolate e legate il vitello con alcuni giri singoli di spago da cucina, partendo dal centro. Avvolgete il rotolo in un canovaccio e chiudetelo a caramella; per tenerlo in forma legatelo con altri cinque giri di spago.
Immergete il rotolo nel brodo bollente e lessatelo per 35 minuti circa dalla ripresa del bollore.

PER LO ZABAIONE SALATO
Raccogliete in una piccola casseruola il vino, 1 rametto di timo e 1 scalogno tagliato a tocchetti e fate bollire finché il vino non si sarà ridotto della metà.
Unite in una ciotola adatta per il bagnomaria l'uovo e i tuorli, 1 cucchiaio di parmigiano, pepe, sale e l'amido di mais e cominciate a montare con una frusta a mano, aggiungendo la riduzione filtrata; trasferite la ciotola su un bagnomaria e continuate a montare; quando la salsa apparirà vellutata, togliete la ciotola dal bagnomaria e montate ancora brevemente.
Scolate il rotolo, lasciatelo riposare per qualche minuto, liberatelo dall'involucro e tagliatelo a fette spesse 2-3 cm.
Servitele in un vassoio, completando con le punte degli asparagi, lo zabaione salato e foglie di maggiorana.

dolci

Cocktail
Mai Tai
Shakerate a lungo 3,5 cl di rum bianco **Diplomatico Planas** con 2,5 cl di rum speziato **Plantation Original Dark**, 1,5 cl di bitter orange **Curaçao**, 1,5 cl di orzata o liquore al latte di mandorle e 1 cl di succo di lime, con ghiaccio a riempire lo shaker per tre quarti. Versate tutto in un bicchiere fantasia e decorate a piacere con fiori eduli.

Piattino della mousse **Kapka**, piattino della torta **feinedinge***, posate **Mepra**.

Mousse allo yogurt con uova mimosa

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g ricotta
150 g yogurt greco
100 g frollini al cacao
50 g zucchero a velo
3 lemon snack (piccoli limoni mangiatutto)
3 kumquat
2 uova
limone

Rassodate 2 uova, cuocendole per 9 minuti dal levarsi del bollore; separate gli albumi dai tuorli e grattugiate questi ultimi (mimosa).
Sgocciolate la ricotta e frullatela con lo zucchero a velo e la scorza grattugiata di ½ limone, poi mescolatela con lo yogurt greco.
Frullate i frollini.
Tagliate a rondelle i lemon snack e i kumquat.
Distribuite in 4 bicchieri uno strato di biscotti tritati, uno strato di ricotta e yogurt e qualche fettina di kumquat e lemon snack; ripetete l'operazione altre due volte e completate con la mimosa di tuorli, aggiungendo a piacere scaglie di cioccolato fondente.

Vino

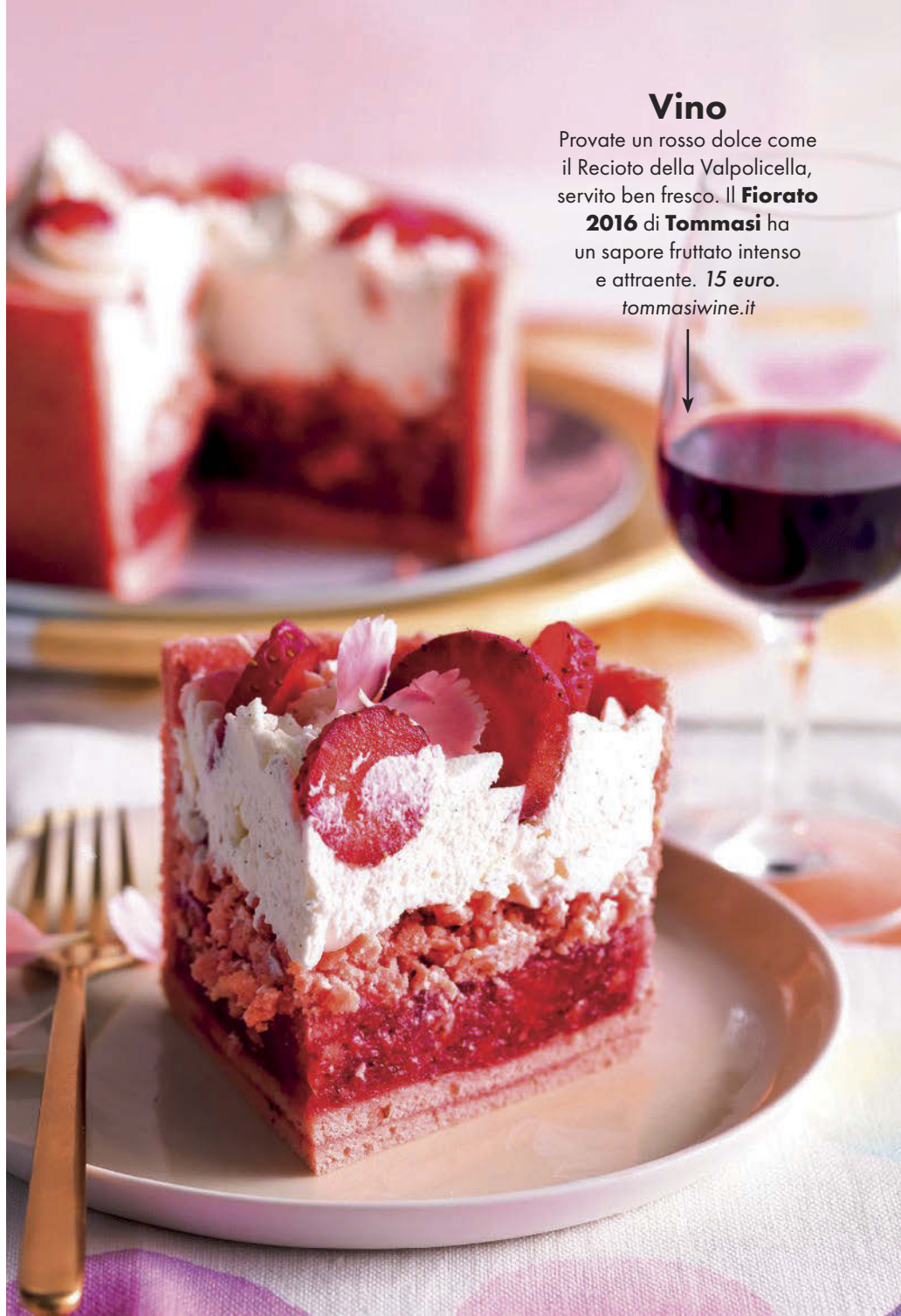
Provate un rosso dolce come il Recioto della Valpolicella, servito ben fresco. Il **Fiorato 2016** di **Tommasi** ha un sapore fruttato intenso e attraente. *15 euro. tommasiwine.it*

Torta rosa di fragole

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 30 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

550 g fragole
190 g zucchero semolato
150 g farina
150 g panna fresca
70 g mascarpone
45 g burro
4 tuorli – 3 albumi
limone – zucchero a velo
vaniglia

Montate gli albumi con 180 g di zucchero semolato ottenendo una meringa.
Fondete il burro.
Mondate le fragole. Frullate e setacciatene 100 g ricavando circa 60 g di purè; mescolatelo con la meringa, amalgamando delicatamente anche la farina setacciata, i tuorli e, infine, il burro fuso. Stendete il composto a uno spessore di circa 3 mm su 2 placche foderate con carta da forno, precedentemente imburrata e infarinata.
Infornate a 180 °C per 7-8 minuti.
Sfornate il pan biscotto rosa; ritagliatevi un disco (ø 14-15 cm) e con esso coprite il fondo di una tortiera dello stesso diametro; ritagliate anche una fascia (h 6 cm) lunga abbastanza per foderare il bordo della stessa tortiera.
Tagliate a pezzi 350 g di fragole e cuocetele con 10 g di zucchero e 1 cucchiaio di limone per 10 minuti; lasciatele raffreddare.
Tritate grossolanamente 80 g di ritagli di pan biscotto e mescolatene 50 g con le fragole cotte.
Montate la panna con il mascarpone, 1 cucchiaio di zucchero a velo e i semi di ½ baccello di vaniglia.
Distribuite il composto di fragole cotte nella tortiera; spolverate con il pan biscotto tritato rimasto. Completate con grossi ciuffi di panna montata.
Raffreddate la torta in frigorifero per 30 minuti; al momento di servirla, decorate con 100 g di fragole a rondelle.

Cocktail

Americano Milano
Miscelate 3 cl di bitter **Campari** con 4 cl di liquore al rabarbaro **Zucca** in un bicchiere old fashioned o tumbler; riempite di ghiaccio il bicchiere e colmate con la soda. Decorate con scorza di limone e servite.

Alzata e piatti **Kapka**, tumbler **Vidivi**, posate **Mepra**.

Crostata al rabarbaro

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 10 ore di marinatura
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g rabarbaro
280 g zucchero di canna
150 g burro salato
100 g farina di farro
80 g farina 00
25 g mandorle a lamelle
6 amaretti morbidi
1 uovo
limone – menta
sale

Lavate il rabarbaro, tagliate le estremità e marinatelo con 250 g di zucchero di canna e 1 cucchiaio di succo di limone in frigorifero per una notte.

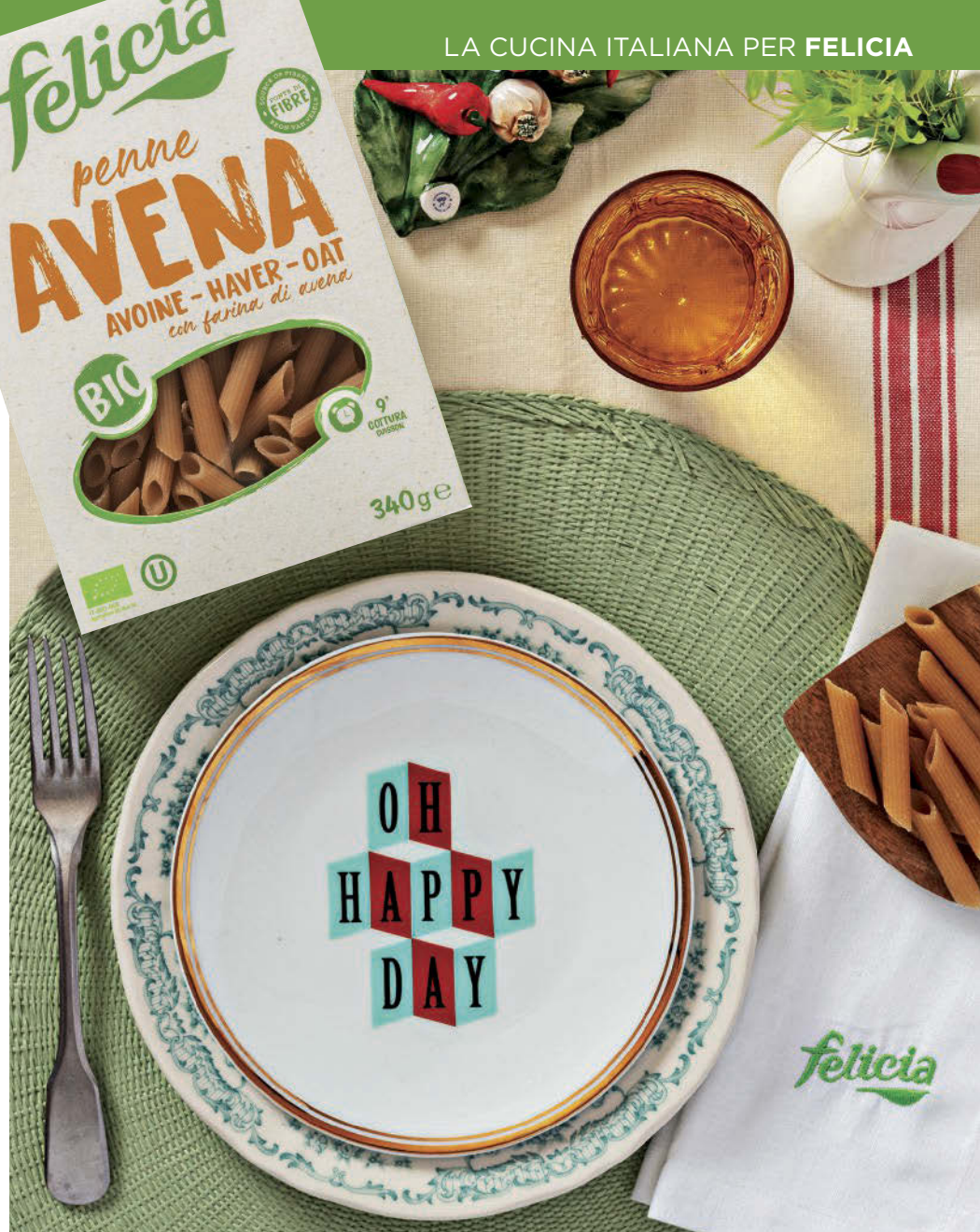
PER LA PASTA BRISÉE
Impastate la farina di farro con la farina 00, il burro salato ben freddo e tagliato a pezzi, 30 g di zucchero di canna, un pizzico di sale e 5 cucchiai di acqua molto fredda. Raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendetelo quindi a 4 mm di spessore; ritagliatevi un disco (ø 30 cm) e trasferitelo in una teglia foderata di carta da forno.

PER IL RIPIENO
Cospargete la brisée con gli amaretti sbriciolati e compattateli bene lasciando un bordo libero di 3-4 cm.
Scolate il rabarbaro, tagliatelo in bastoncini lunghi 10 cm e divideteli in due per il lungo. Distribuiteli sulla brisée, sopra gli amaretti, ripiegate i bordi della pasta sul ripieno, spennellateli con l'uovo sbattuto e cospargeteli di mandorle a lamelle. Lasciate riposare la crostata in frigorifero per 1 ora.

PER COMPLETARE
Infornate infine la crostata a 180 °C per 35 minuti circa.
Riducete la marinata del rabarbaro sul fuoco per 4-5 minuti, finché non otterrete uno sciroppo.
Sfornate la crostata, spennellate il rabarbaro con lo sciroppo, completate con foglie di menta e servite.
L'idea in più Con lo sciroppo di rabarbaro rimasto potete preparare una bevanda dissetante, diluendolo con acqua frizzante e profumandolo con fettine di limone e un paio di rametti di menta.

Biologica, vegana, naturalmente priva di glutine, nutriente, la Pasta con Avena Felicia con il suo gusto inaspettato porta in tavola il sorriso. Ottima per chi sceglie di seguire uno stile di vita sano ed equilibrato o per chi desidera variare la propria alimentazione introducendo ingredienti alternativi ai tradizionali. È buona per tutti e anche per coloro che hanno particolari esigenze alimentari. Il suo sapore unico e delicato consente molteplici abbinamenti in cucina, stimolando la creatività e la voglia di nuovo, svelando l'innovazione e conquistando i palati. Da gustare sia tiepida sia fredda, la Pasta con Avena Felicia si presta a numerosi abbinamenti, perfino dolci, e perché no, anche a spuntini e merende per chi desidera godere di un piatto di pasta fuori dai pasti, a casa, in ufficio, al parco: ogni momento della giornata è quello giusto per fare un carico di buonumore.

- **WWW.GLUTENFREEFELICIA.COM**
- **WWW.FACEBOOK.COM/FELICIAGLUTENFREEIT/**
- **SHOP.GLUTENFREEFELICIA.COM/**

#IOSONOFELICIA
#FELICIABIO
#ILBUONOCHENONCERA

FATE IL PIENO DI BUONUMORE CON UN MENÙ GUSTOSO E LEGGERO

L'OTTIMISMO È SERVITO

CASERECCE DI AVENA FELICIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g Caserecce di Avena Felicia
100 g avocado – ½ cipolla rossa – noci – erba cipollina
spezie a piacere – olio extravergine di oliva – sale

Cucinate le caserecce in abbondante acqua salata in circa 8 minuti.
Tagliate intanto la cipolla a fettine; sbucciate l'avocado, privatelo del nocciolo e tagliatelo a dadini; sgusciate le noci e spezzettate i gherigli.
Scolate la pasta e conditela con erba cipollina, avocado, cipolla rossa e noci.
Distribuitela nei piatti e condite con un filo di olio e un pizzico delle spezie preferite.
Consumatela a piacere, tiepida o anche fredda.

CHE CLASSE QUESTO PIATTO!

La moda e il buon cibo per la giornalista Maria Vittoria Alfonsi sono sullo stesso piano. Perché l'eleganza è un'attitudine, anche a tavola

di **PAOLO LAVEZZARI**, foto **GIACOMO BRETZEL**

La giornalista e pittrice Maria Vittoria Alfonsi nel salotto del suo appartamento veronese; la giacca è di Saint Laurent. Alla parete, una scena galante del pittore ottocentesco Giovan Battista Nanin. In basso, un ritratto giovanile di Maria Vittoria e alcuni suoi libri. Nella pagina accanto, in basso, un angolo del soggiorno.

Intendiamoci: le nonne sono tutte super. Poi ci sono le «super super». Non lo sono esclusivamente in virtù di nipoti e progenie, ma perché hanno un patrimonio di saperi e conoscenze ancor più straordinario di quello che già abitualmente è proprio della categoria. Non si trovano sempre, talora si celano, come i veri tesori, in angoli nascosti, come per esempio la casa veronese, minuscolo scrigno ricolmo di ricordi e morbide ombre, dove, dal 1942, abita Maria Vittoria Alfonsi.

Pittrice dal tratto elegante – «mi piaceva disegnare. Ho vinto anche dei premi» –, Maria Vittoria quel patrimonio lo ha mantenuto e affinato, da giornalista, firmando dal 1950 gli articoli e i tanti libri che ha dedicato alla moda e ai suoi protagonisti. «Il primo è stato *I grandi personaggi della moda*, nel 1984; l'anno dopo *A tavola con stile. Incontri, racconti, resoconti*. Da poco Baldini&Castoldi ha ristampato *Gianfranco Ferré. L'architetto stilista*».

Se la passione per la cucina è un'eredità della mamma – «a metà pomeriggio faceva le patatine fritte. Il sartù di riso era il suo piatto forte» – tutta sua, **pionieristica** è stata l'idea di mettere insieme fashion e fornelli: «Il mondo della moda c'era già, io ho anticipato quello che sarebbe venuto decenni dopo: l'abbinamento di couture e buona tavola». Come fece? «Chiesi agli stilisti, che conoscevo tutti bene fin dagli esordi, quale fosse il loro ristorante preferito, la loro ricetta del cuore».

D'affezione sono anche i due piatti che Maria Vittoria ha scelto per noi: «Sono classici autentici veronesi, in casa c'erano sempre. Gli gnocchi sono il piatto storico di famiglia, se ne mangiavano in **quantità industriale**: ne facevo duecento – due chili di patate più farina. E poi sono anche i protagonisti del carnevale veronese: c'è la tradizione del "Venerdì gnocolar", con la distribuzione di gnocchi in piazza San Zeno e il carro allegorico più atteso è quello del Papà del Gnoco». Maria Vittoria però li fa senza uovo, per ottenere «quasi una crema che si scioglie in bocca, morbidissima e digeribilissima».

Anche il pollo è della tradizione; perché proprio lui tra i tanti secondi tipici di Verona? «È vero, ci sono la guancia brasata all'Amarone, la pastissada de caval, il luccio in salsa con polenta, polenta e renga (aringa). Ho preferito l'insalata di gallina con uvetta e pinoli perché è il più "leggero", e forse il più adatto alla vita di oggi. Viene spesso indicato come antipasto, ma continuo a pensare che sia un eccellente secondo». Vini da **abbinare**? «Con gli gnocchi liberi tutti. Invece, con il pollo un rosso leggero, del territorio, come il Bardolino Chiaretto». ■

Gnocchi di patate

«Lavo 1 kg di patate "da gnocchi" (a Verona ci sono quelle di Cologna Veneta) e le lesso, con la buccia, in acqua bollente. Quando sono morbide, le scolo, le sbuccio, le passo con lo schiacciapatate sulla spianatoia ben infarinata; aggiungo sale e impasto fino a ottenere un composto omogeneo. Formo dei rotoli che taglio a pezzi di 2 cm, tirandoli rapidamente, con l'indice, sulla parte interna di una grattugia infarinata. Verso gli gnocchi in abbondante acqua salata e bollente, non appena vengono a galla, li tolgo. Condisco con sugo di pomodoro, ragù, burro e cannella, burro e tartufo (perfetto quello nero dei Monti Lessini)».

Insalata di gallina con uvetta e pinoli

«Faccio sobbollire il petto di gallina (o di cappone) in brodo vegetale. A cottura ultimata lo faccio raffreddare nel suo brodo. Quindi lo scolo, lo scaloppo e, in una terrina, lo lascio marinare – per almeno un giorno – con 20 g di uvetta, 50 g di pinoli, 1 cucchiaio di capperi sotto sale ben lavati e aceto balsamico di Modena (non di mele!). In un piatto di portata faccio una base con insalatine da taglio leggermente condite (oppure soncino o rucola), sopra sistemo la carne con tutti gli ingredienti della marinata. Guarnisco con scorzette di arancia candita, tagliate a fettine».

UNA TORTA

Una sola base di pan di Spagna (fatta da voi o dal pasticciere) da panna montata, crema pasticciera, e poi biscotti, cioccolatini, bon

PER IL PIGIAMA PARTY DEI BAMBINI

TORTA ROSA

PER IL TÈ CON LE AMICHE

TORTA DORATA

TRE STILI

farcire e decorare, tre modi per renderla unica. Glassa, bon, frutta e fiori. Create lasciandovi guidare dalla fantasia

ricette **ANEMARIE HOLBAN**
testi **ANGELA ODONE**
foto **BEATRICE PILOTTO**
styling **BEATRICE PRADA**

PER IL GHIOTTO VICINO DI CASA

TORTA NERA

PAN DI SPAGNA PER TUTTE

Scegliete la forma preferita

GLI STAMPI

1. **Rotondo** (ø 24 cm) TORTA NERA
2. **Cilindrico** (ø 18 cm, h 10 cm) TORTA DORATA
3. **Da plum cake** (8x8x26 cm) TORTA ROSA

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g farina 00
250 g zucchero
6 uova
1 bustina di lievito in polvere per dolci
scorza di limone

Montate 6 albumi a neve ferma.
Montate 6 tuorli, usando le fruste elettriche, con 6 cucchiai di acqua bollente; unite quindi lo zucchero e un po' di scorza di limone grattugiata finemente, continuando a montare finché il composto non risulterà chiaro e spumoso; aggiungete la farina a pioggia e il lievito continuando a montare.
Incorporate gli albumi montati a neve, mescolando con un cucchiaio con movimenti dal basso verso l'alto.
Imburrate e infarinate lo stampo che avete scelto e riempitelo con il composto.
Cuocete nel forno statico a 180 °C per 40 minuti circa. Verificate la cottura inserendo uno stecchino nella torta: se, una volta estratto, risulta pulito, la torta è cotta. Se utilizzate la modalità ventilata, riducete la temperatura a 170 °C e cuocete la torta per 30 minuti.
Sformate la torta, ponetela su una gratella e lasciatela raffreddare del tutto prima di decorarla.

① Torta nera

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1 torta rotonda (stampo 1)

PER LA BAGNA ALL'ARANCIA
200 g succo di arancia
170 g zucchero di canna

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO
450 g cioccolato fondente
400 g panna fresca – arancia
peperoncino fresco

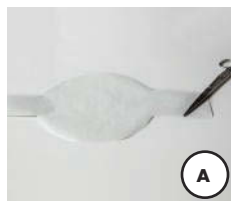
PER FARCIRE
marmellata di arancia
crema spalmabile al gusto cremino
biscotti e cioccolatini vari
praline al cioccolato
scorzette di arancia ricoperte di cioccolato fondente

PER LA BAGNA ALL'ARANCIA
Fate caramellare leggermente lo zucchero, poi stemperatelo con il succo di arancia, unendone poco alla volta, e con 250 g di acqua; alla ripresa del bollore, trasferite la bagna in una ciotola.

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO
Scaldate la panna con un pezzetto di peperoncino fresco (dosatelo secondo il vostro gusto).
Fondete il cioccolato con la scorza grattugiata di 1 arancia su un bagnomaria caldo, ma non bollente.
Togliete dal fuoco e versatevi la panna, filtrandola. Mescolate bene finché il composto non sarà omogeneo: non preoccupatevi se non apparirà liscio, non potrà esserlo per via della scorza di arancia grattugiata. Lasciate intiepidire.

PER FARCIRE
Dividete il pan di Spagna in 3 dischi.
Ritagliate da un foglio di carta da forno un disco con due ali così che la forma sia simile a quella di una caramella **(A)**.
Accomodate il foglio su una gratella sistemata su un vassoio e appoggiate il primo disco di pan di Spagna sulla carta da forno. Poi inumiditelo bene con la bagna usando un pennello **(B)**.
Farcitelo con la crema spalmabile **(C)**.
Appoggiate sopra il secondo disco **(D)**, spennellatelo con la bagna all'arancia e farcitelo con la marmellata di arancia.
Chiudete con l'ultimo disco, bagnate ancora, poi ricoprite completamente con la ganache al cioccolato **(E-F)**.
Fatela rapprendere leggermente, poi decorate secondo il vostro estro usando biscotti, cioccolatini, praline, scorze di arancia ricoperte di cioccolato...
Ponete in frigo per almeno 1 ora prima di servire.

FARCIRE E DECORARE: ECCO COME SI FA

Piccole astuzie, valide per tutte e tre le torte, che semplificano le operazioni. Per esempio, il vassoio sotto la gratella per recuperare l'eccesso di glassa e il foglio di carta da forno per spostare facilmente la torta dalla gratella al piatto di portata.

1
TORTA NERA

2

TORTA DORATA

ANEMARIE HOLBAN

Nostra collega di Condé Nast, arriva dalla Romania ed è ingegnere alimentare laureata con una tesi sul cioccolato, ma appassionata di tutto ciò che riguarda la cucina. Piena di estro, sognatrice un po' barocca, ha creato la sua prima torta decorata per il figlio di due anni (dopo averla sognata).

2 Torta dorata

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1 torta cilindrica (stampo 2)
PER LA BAGNA ALL'ACQUA DI ROSE
200 g zucchero – acqua di rose
PER FARCIRE
500 g latte – 150 g zucchero
45 g amido di mais – 4 tuorli
1 baccello di vaniglia
confettura di petali di rose
PER LA COPERTURA
400 g cioccolato bianco
1 bicchiere di panna fresca
1 baccello di vaniglia
rum bianco
cannella in polvere
PER DECORARE
praline al cocco
biscotti glassati
fiori edibili – amaretti
macaron alla vaniglia
frutti rossi a piacere
bomboletta spray color
oro alimentare

PER LA BAGNA ALL'ACQUA DI ROSE
Scaldate in una piccola casseruola 200 g di acqua e 200 g di zucchero; quando si sarà sciolto, spegnete e unite l'acqua di rose dosandola secondo il vostro gusto. Lasciatela intiepidire.
PER FARCIRE
Preparate la crema pasticciera scaldando il latte con i semi raschiati dal baccello di vaniglia.
Montate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, stemperateli con il latte, riportate sul fuoco e cuocete per alcuni minuti, fino a quando la crema non inizierà ad addensarsi.
Toglietela dal fuoco, trasferitela in una ciotola e fatela raffreddare coperta, a contatto, con la pellicola alimentare.
Dividete le torta in 3 dischi e, seguendo le indicazioni della torta nera, inumidite i dischi con la bagna all'acqua di rose, farcite il primo strato con la crema pasticciera e il secondo con la confettura di petali di rosa.
PER LA COPERTURA
Scaldate la panna, poi unite il cioccolato bianco spezzettato e, sempre mescolando, 3 cucchiai di rum, poca cannella in polvere e i semi raschiati da 1 baccello di vaniglia.
Togliete dal fuoco, sempre mescolando. Se volete una consistenza un po' più fluida, unite un po' di latte. Lasciate intiepidire.
Ricoprite con la ganache al cioccolato bianco e fatela appena rapprendere.
PER DECORARE
Completate a piacere biscotti glassati e amaretti usando la bomboletta spray di oro alimentare.
Decorate la torta alternando biscotti, amaretti, macaron, cioccolatini, praline, frutti e fiori.
Usate un po' di ganache fusa come se fosse colla.
Fate raffreddare in frigo per almeno 1 ora prima di servire.

3 Torta rosa

Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1 plum cake (stampo 3)
PER LA BAGNA
200 g zucchero
PER FARCIRE
500 g latte
150 g zucchero
90 g cioccolato fondente
45 g amido di mais
4 tuorli – baccello di vaniglia
PER DECORARE
500 g panna fresca – lecca-lecca
colorante alimentare rosso
macaron – confetti colorati
caramelle gommose
marshmallow – biscotti

PER FARCIRE
Spezzettate finemente il cioccolato fondente e raccoglietelo in una ciotola.
Scaldate il latte con i semi del baccello di vaniglia.
Montate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais in una ciotola, versate il latte sopra i tuorli, mescolate ancora, riportate sul fuoco e cuocete fino a quando la crema non inizierà ad assumere una consistenza più densa.
Toglietela dal fuoco, versatela sopra il cioccolato spezzettato e mescolate finché non si sarà sciolto. Fate raffreddare coperto con la pellicola a contatto.
PER LA BAGNA
Preparate uno sciroppo sciogliendo sul fuoco lo zucchero con 200 g di acqua.
PER DECORARE
Dividete il plum cake a metà per il lungo. Bagnate le due metà con lo sciroppo.
Farcite con la crema pasticciera al cioccolato. Chiudete con il resto del plum cake e spennellate la superficie con la bagna.
Montate la panna con alcune gocce di colorante alimentare rosso, unendole fino a ottenere il rosa desiderato.
Ricoprite il plum cake con la panna rosa spatolandola in modo che lo strato risulti uniforme e abbastanza spesso.
Decorate con marshmallow interi o tagliati anche a fettine, confetti di zucchero, macaron colorati, nastri di caramelle gommose e lecca-lecca.
Mettete la torta in frigo per 1 ora prima di servirla.

3
TORTA ROSA

PROVE DI CREATIVITÀ

Ecco i dolcetti che abbiamo scelto per decorare le nostre torte. Variateli a piacere, ma fate sempre attenzione a consistenze e colori

1 TORTA NERA

Zenzero candito ricoperto di cioccolato, per aggiungere un leggero pizzichio. **Domori**, *domori.com*

Notissima versione del boero, il **Mon Chéri** per chi ama un tocco di liquore. *moncheri.it*

Biscotti croccanti con cuore di **Nutella**, per «piastrellare» il contorno della torta. *nutella.com*

Cofanetto **Dragées Domori** con filetti di arancia, amarene e nocciole rivestite di cacao aromatico, fondente e al latte.

Qua e là, qualche cremino bicolore rende il dolce ancora più bello e goloso. **Pernigotti**, *pernigotti.it*

Wafer friabile fuori, crema alla nocciola dentro, **Tronky** fa un bell'«effetto legnetto». *ferrero.it*

Per la farcia del pan di Spagna: spalmare uno strato di cremino **Pernigotti** al gianduia e nocciola. *pernigotti.it*

L'alternativa senza glutine: Cioccolini, Ciocko Sticks e Luxury, anche da spezzettare. **Schär**, *schaer.com*

2 TORTA DORATA

Scegliete i vostri **macaron** preferiti, alla vaniglia: gusto e composizione acquistano eleganza.

Palline e gocce di **cioccolato bianco** da sparpagliare per riempire gli spazi vuoti.

Una spruzzata di oro alimentare fa brillare la decorazione. **Decora**, *decora.it*. Anche su *amazon.it*

Sulla torta dorata abbiamo usato anche primule e rose edibili del Flower Cocktail. **L'insalata dell'orto**, *linsalatadellorto.it*

Qualche amaretto dona all'insieme croccantezza e note di mandorla. **Matilde Vicenzi**, *matildevicenzi.it*

Come palline di neve, le praline Raffaello al cocco delle isole del Pacifico e mandorle della California. In box da 18 pezzi. Di **Ferrero**.

3 TORTA ROSA

Se volete una torta esplosiva come un fuoco d'artificio, infilate dei **lecca lecca** colorati nel pan di Spagna.

Immancabili in un pigiama party, i **marshmallow** si fanno anche a casa. La nostra ricetta su *lacucinaitaliana.it*

Glassati e con il buco, gli storici biscotti Bucaneve sembrano fiori. **Doria**, *doria.it*

Ginevrine, confetti e **bon bon** sui toni del rosa: più ce ne sono, più la torta si fa spettacolare.

Panna montata in rosa: si ottiene aggiungendo **due gocce** di colorante alimentare rosso ogni 200 grammi.

Le biglie colorate non sono altro che chewing gum da masticare. Per tornare bambini.

Con qualche macaron al **lampone** la decorazione si carica di una tonalità di rosa in più.

FOTO **ARCH. LCI, 123RF**

Mozzarella di Latte Fieno Brimi nasce dal latte purissimo delle nostre mucche alimentate con erba fresca, fieno e piante di campo. Per un sapore unico e irresistibile.

brimi.it

COME NASCE UNA GRANDE BOTTIGLIA

Una giornata in Umbria, in compagnia dell'enologo di una tenuta «d'artista», dove capiamo che per fare la differenza tra un vino buono e uno no bisogna saper immaginare il futuro

di VALENTINA VERCELLI, foto JACOPO SALVI

Perché ci sono vini che costano più di altri? E perché alcuni sono messi in vendita a pochi mesi dalla vendemmia, mentre molti rimangono nelle botti per anni? L'ho chiesto a Luca Capaldini, responsabile di cantina e di campagna della Tenuta di Castelbuono, l'azienda umbra che la famiglia Lunelli ha acquistato nel 2001. In risposta, ho ricevuto un invito al Carapace, la **cantina-scultura** realizzata da Arnaldo Pomodoro. Lo raggiungo in una calda giornata autunnale e rimango a bocca aperta davanti alle vigne di sagrantino, che in questo periodo dell'anno cominciano a tingersi di rosso.

«Qui produciamo quattro vini, il Montefalco Rosso Ziggurat, il Montefalco Rosso Riserva Lampante, il Montefalco Sagrantino Passito e il Montefalco Sagrantino Carapace, il vino più importante, simbolo dell'Umbria vinicola», esordisce Luca. «Il lavoro comincia in campagna, dove gestiamo i vigneti in regime biologico e dove durante la vendemmia avviene una prima selezione dei grappoli; facciamo una seconda cernita, su appositi tavoli, anche in cantina, così da essere sicuri di pigiare solo uva perfettamente **sana** e con il grado di maturità desiderata e, infine, una terza selezione con una macchina che è in grado di individuare e di eliminare singoli acini rovinati, eventualmente sfuggiti ai precedenti controlli».

Sopra, Luca Capaldini durante una fase della fermentazione del vino nei tini troncoconici. Sotto, il paesaggio di vigneti intorno alla Tenuta di Castelbuono. In apertura, preleviamo dalle botti alcuni campioni per l'assaggio dei vini.

Le uve per il Sagrantino crescono in due vigneti, uno a Bevagna, intorno all'azienda, e uno a Montefalco; gli appezzamenti hanno caratteristiche diverse per suoli ed esposizione e, dunque, anche periodi diversi di maturazione dei frutti. «Questo ci permette di avere un vino con maggiore complessità, →

visto che le uve apportano differenti sfumature di aromi e di sapore, e sempre di qualità, anche in annate difficili dal punto di vista climatico», sottolinea Capaldini.

Dopo la selezione e la diraspatura (la separazione degli acini dal graspo) tutto è pronto per la pigiatura.

Niente fretta

Seguo Luca lungo una scala elicoidale che ci porta nel cuore produttivo del Carapace (la struttura esterna sembra davvero il guscio di una gigantesca testuggine), dove si alternano piccole botti di legno, tini troncoconici, qualche recipiente in terracotta e molti serbatoi di acciaio. E qui scopro che la ricetta per fare un grande vino non prevede soltanto grappoli di qualità eccellente.

«Pigiando le uve si ottiene il mosto, che viene lasciato a contatto con le bucce per circa venti giorni, in modo che queste possano cedere le sostanze coloranti e alcune sensazioni gustative; per questa operazione utilizziamo recipienti di differenti materiali, come l'acciaio, il legno e la terracotta, che danno al vino caratteristiche diverse», sottolinea Capaldini. «L'acciaio ne preserva la freschezza, il legno ne favorisce l'ossigenazione e rilascia alcuni sentori, come le anfore, che ampliano il bouquet aromatico con profumi di spezie e di argilla».

Terminato il processo della vinificazione, comincia quello dell'affinamento. Il disciplinare di produzione del Sagrantino di Montefalco prevede un invecchiamento in botti di almeno dodici mesi, «ma noi lo lasciamo per circa due anni, in contenitori di diversa capacità e realizzati con legni diversi. Abbiamo tonneaux da 500 litri, fatti con il rovere delle foreste francesi di Allier, e botti da 30 ettolitri, realizzate in Austria e in Italia; anche in questo caso i diversi legni e le differenti capacità delle botti concorrono a creare una maggiore complessità finale. «L'uva sagrantino è generosa e dà vini potenti, capaci di evolversi per molti anni, ma che hanno bisogno di tempo per ingentilirsi: una lunga sosta nelle botti di legno è fondamentale per fare un grande vino, non bisogna avere fretta», dice Luca.

Con pipette e misurini si sceglie il «taglio», cioè la «miscela» di vino che andrà in bottiglia. Sotto, un momento della degustazione.

Al punto cruciale

Come quando un cuoco crea un nuovo piatto, mescolando i sapori, bilanciando il salato con il dolce, aggiungendo un tocco di amaro o di acidità rinfrescante, così l'enologo assaggia il contenuto dalle tante botti e recipienti che ha a disposizione e decide come realizzare il «taglio finale» del vino che andrà poi in bottiglia. «È il momento più creativo del mio lavoro», spiega Luca mentre ci sediamo a un tavolo ingombro di bottigliette, misurini, pipette e fogli per gli appunti. «Non devi solo pensare alla piacevolezza immediata», mi avverte. «Per creare un grande vino bisogna essere capaci di guardare al futuro, occorre sapere che alcune asperità che si avvertono oggi, spariranno dopo che il vino avrà riposato ancora in bottiglia». Osservo l'enologo al lavoro, apro anch'io qualche bottiglia, prima annuso e poi assaggio il contenuto; prelevo piccoli campioni qua e là e li mescolo; assaggio di nuovo, annoto su un foglio quanti centilitri ho usato di ciascuna bottiglia e le sensazioni che mi vengono in mente. «Dopo che abbiamo scelto il nostro taglio finale, si scende in cantina, si applicano le proporzioni annotate a tutta la massa del vino e infine si imbottiglia». Sarà il tempo a concludere il lavoro. ■

«Per la prima volta nella mia vita ho avuto l'emozione di poter camminare, parlare e bere all'interno di una mia opera»

(Arnaldo Pomodoro)

LA FRESCHEZZA DEI CAMPI IN TAVOLA

RISCOPRITE LA BONTÀ DEI PRODOTTI DI STAGIONE

FRITTATA DOLCE CON FRAGOLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g fragole – 6 uova – confettura di fragole burro – zucchero a velo – limone – sale

Lavate bene le fragole e tagliatele a spicchi senza togliere le foglioline, se sono ben conservate.
Sbattete le uova con un pizzico di sale, 2 cucchiai di zucchero a velo e la scorza grattugiata di ½ limone.
Cuocete la frittata in una padella antiaderente con una generosa noce di burro, per 3 minuti per lato. Trasferitela nel piatto di portata, distribuitevi sopra uno strato di confettura di fragole e completate con le fragole fresche a spicchi.
Spolverizzate con zucchero a velo appena prima di portare in tavola.

Per avere un'alimentazione varia e ricca ogni giorno di frutta e verdura, servono ingredienti sicuri, di ottima qualità, e convenienti. Mangiare in modo sano deve essere uno stile di vita, non un lusso da grandi occasioni e **ALDI** lo sa. Con la linea **«I Colori del Sapore»** porta in tavola materie prime 100% italiane selezionate grazie a fornitori affidabili e al monitoraggio di tutta la filiera. Come, ad esempio, le fragole di La Fortuna Group, azienda agricola in provincia di Salerno che da oltre tre generazioni coltiva con passione e che, attraverso la pratica di lotta integrata, limita l'uso di prodotti chimici e combatte gli insetti dannosi. Il risultato è la fragola monostrato extra, rossa e profumata, trasportata a temperatura controllata e distribuita nei punti vendita ALDI. Buonissima, fresca come appena colta, e sana come tutte le sue proprietà nutrizionali, perfettamente preservate. ● **WWW.ALDI.IT**

La tua spesa

I COLORI DEL sapore

ALDI Italia @aldi_italia ALDI Italia

Ciotole portaspezie **Tiffany & Co.**, tutti i gioielli **Giovanni Raspini**, tavolo in apertura e tavolo-foglia nelle idee **Mos Design**; vassoio della pastella **Coin Casa**, piatto del formaggio e tazza e teiera del decotto digestivo **Henriette**, posate **Bugatti**, runner **Les-Ottomans**.

Con il suo colore prezioso e un aroma unico, è lo zafferano la spezia più affascinante (e anche più cara). Ma ne basta un pizzico per illuminare la vista e il gusto delle pietanze più diverse, dal formaggio al dolce

ricette **GIOVANNI ROTA**
testi **VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **FABIO FINAZZI**

L'ORO IN BOCCA

IDEE: PASTELLA CON LA BIRRA

Amalgamate 150 g di farina di riso, 30 g di amido di mais, 2 bustine di zafferano e 180 g di birra, ottenendo una pastella. Tuffatevi fettine di verdure a piacere (noi abbiamo scelto 1 cipolla e 2 carote), poi friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo per un paio di minuti; scolatele su carta da cucina, salate e servite subito, accompagnando con un intingolo ottenuto mescolando 20 g di salsa di soia, 10 g di aceto di mele e 10 g di miele di acacia.

IDEE: DECOTTO DIGESTIVO

Per 4 tazze, portate a bollore 800 g di acqua con 20 g di zenzero fresco tagliato a pezzi, 2-3 fette di limone e ½ cucchiaino di pistilli di zafferano. Spegnete, fate raffreddare e servite, addolcendo a piacere con 1 cucchiaino di miele.

IDEE: FORMAGGIO ALLE SPEZIE

Riducete in un pentolino 40 g di panna fresca con 2 bustine di zafferano per un paio di minuti, finché il volume non si sarà dimezzato; regolate di sale, lasciate raffreddare, quindi amalgamate 200 g di formaggio tipo caprino, ricotta o robiola. Spalmate la crema ottenuta su 4 fette di pane caldo, completate con una macinata di pepe e decorate con germogli o fiori edibili.

Pallotte cacio e pepe con fave e cipollotti

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

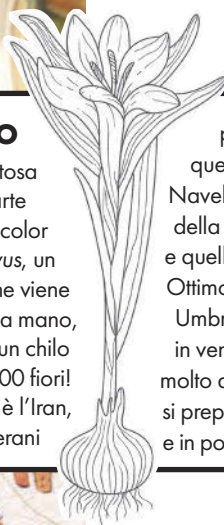
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g fave fresche pelate
200 g formaggio pecorino
175 g latte
80 g pane raffermo
2 uova
1 cipollotto
1 bustina di zafferano
brodo vegetale – menta
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – sale in fiocchi – pepe

PER LE PALLOTTE
Scaldate il latte, aromatizzatelo con lo zafferano e ammollatevi il pane raffermo tagliato a pezzi; frullate tutto con le uova, il pecorino grattugiato e una macinata di pepe.
Dividete il composto ottenuto in pallotte di circa 30 g l'una: ne otterrete circa 16. Friggetele in abbondante olio di arachide per 2-3 minuti, finché non saranno dorate, poi asciugatele su carta da cucina.
PER LA CREMA DI FAVE
Sbollentate le fave in acqua salata per un paio di minuti.
Rosolate in una padella il cipollotto tagliato a rondelle con 4 cucchiai di olio, per 2-3 minuti; unite la metà delle fave, coprite a filo con il brodo vegetale e proseguite la cottura per 3 minuti; insaporite con 3 foglie di menta, cuocendo ancora per 1 minuto, quindi frullate tutto, ottenendo una crema.
Distribuite la crema nei piatti, adagiatevi sopra le pallotte fritte e le fave rimaste, completate con foglie di menta e fiocchi di sale e servite.

UN FIORE, UN TESORO

Lo zafferano è la spezia più costosa del mondo. Si ricava dalla parte superiore dei pistilli (gli stimmi) color rosso aranciato del *crocus sativus*, un piccolo fiore dai petali violetti che viene raccolto tra ottobre e novembre, a mano, e con estrema delicatezza: per un chilo di zafferano servono circa 150.000 fiori! Il maggiore produttore mondiale è l'Iran, ma sono italiani alcuni degli zafferani più pregiati: tutelati con la Dop quello abruzzese dell'altopiano di Navelli, vicino a L'Aquila, quello sardo della zona di San Gavino Monreale, e quello di San Gimignano in Toscana. Ottimo anche lo zafferano di Marche, Umbria, Basilicata e Sicilia. Si trova in vendita in stimmi, molto costosi e molto aromatici (ma con due grammi si preparano trenta porzioni di risotto) e in polvere, più comune ed economico.

FOTO AG. 123RF

Piatto fondo dei ravioli **Brandani**, sottopiatto dei ravioli e tovaglia con losanghe celesti e grigie delle pallotte **Les-Ottomans**, posate **Bugatti**, gioielli **Giovanni Raspini**; piatto delle pallotte **Henriette**, tovaglia verde e cavatappi a forma di scimmia **Novità Home**.

Ravioli ripieni di ricotta e tarassaco

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo della pasta
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

350 g tarassaco
220 g ricotta – 200 g farina
50 g semola di grano duro rimacinata – 2 uova – 2 tuorli
1 scalogno– zafferano in pistilli burro – amido di mais – sale

Impastate la farina e la semola con le uova e i tuorli; raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare per 1 ora.
Mondate il tarassaco, eliminando i gambi; sbollentatelo in acqua salata per 3-4 minuti, quindi raffreddatelo in acqua ghiacciata. Tenete da parte qualche foglia, strizzate bene il resto e tritatelo.
Sbucciate e tritate lo scalogno, rosolatelo con una noce di burro per un paio di minuti, finché non comincia ad appassire, quindi unite il tarassaco e proseguite la cottura per 2-3 minuti.
Mescolate il tarassaco con la ricotta e regolate di sale.
Infarinate il piano di lavoro e tirate la pasta, ottenendo una sfoglia di 2 mm di spessore. Dividetela in 2 parti; su una di esse distribuite 1 cucchiaio di pistilli di zafferano, ricoprite con l'altra sfoglia, quindi ripassate la pasta nella sfogliatrice o stendetela con il matterello, in modo da ottenere di nuovo un'unica sfoglia di 2 mm di spessore.
Dividete la sfoglia in strisce di circa 7 cm di altezza; bagnate i bordi, spennellandoli con poca acqua, e distribuite sopra ciascuna striscia piccole noci di ripieno di ricotta e tarassaco, a una distanza di circa 5 cm l'una dall'altra. Richiudete la pasta, premendo tra una noce e l'altra per eliminare l'aria in eccesso, quindi tagliate i ravioli, dandogli la forma di una mezzaluna; ne otterrete circa 60.
Fondete 60 g di burro con 1 cucchiaino di amido di mais, una presa di pistilli di zafferano, 70 g di acqua e un pizzico di sale, ottenendo un'emulsione.
Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata per un paio di minuti, scolateli con un mestolo forato e conditeli con l'emulsione di burro e zafferano.
Distribuite i ravioli nei piatti, completate con le foglie di tarassaco tenute da parte e decorate a piacere con germogli di daikon e pistilli di zafferano.

Capesante, mandorle e lime

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g zucchine novelle
150 g latte di mandorle
40 g mandorle con la pelle
16 capesante sgusciate
2 bustine di zafferano
1 scalogno
burro – amido di mais – lime
vino bianco secco – germogli
sale – pepe

Tritate lo scalogno e fatene appassire metà con una noce di burro. Unite quindi le mandorle e le capesante ben lavate; rosolatele per 3 minuti, regolando di sale. Voltatele e proseguite la cottura per altri 2 minuti.
Togliete dalla padella le capesante, lo scalogno e le mandorle; unite 1 cucchiaino di amido di mais, sfumate con 80 g di vino, poi aggiungete lo zafferano e il latte di mandorle; portate a ebollizione, quindi filtrate tutto, ottenendo una salsa.
Tritate grossolanamente le mandorle.
Mondate le zucchine e tagliatele a metà per il lungo; rosolatele con una noce di burro, il resto dello scalogno tritato e sale per 3 minuti; tagliate ciascuna mezza zucchina in 2 losanghe.
Distribuite la salsa allo zafferano nei piatti, adagiatevi sopra le capesante e le zucchine, e completate con le mandorle tritate, germogli, scorza di lime grattugiata e una macinata di pepe.

E SE FOSSE UN PROFUMO?

Secondo la mitologia greca, lo zafferano è legato a una storia d'amore, quella tra il giovane Croco e la ninfa Smilace. Affascinati dalle sue note misteriose e dalla sua leggenda, molti profumieri hanno scelto di includere questa spezia nelle loro fragranze più seducenti. Intorno all'elefante in ceramica dorata di **Stefano Ricci**, da sinistra in alto in senso orario, I di **Costume National**; Darling Nikki di **Vilhelm Parfumerie**; Byzantium Saffron di **The Merchant of Venice**; Oudh Sensuel di **Comptoir Sud Pacifique**; Tuscan Leather Intense di **Tom Ford**; Eau de néroli doré di **Colognes Hermès**; Cairo di **Penhaligon's**; 14 Hour Dream di **Jusbox**; Black Saffron di **Byredo**; Fidelis di **Histoires de Parfums**. Il tavolo è di **Mos Design**.

Tovaglia rosa del cremoso e cuscino delle capesante **Les-Ottomans**, tovaglia azzurra **La Gallina Matta**, zuccheriera e coppette **Brandani**, pochette **Vilebrequin**; tovaglia delle capesante **Novità Home**, piatto e ciotola **Coin Casa**, posate **Bugatti**, gioiello **Giovanni Raspini**.

Cremoso di cioccolato bianco con le fragole

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

225 g panna fresca
125 g fragole
115 g cioccolato bianco
100 g yogurt
80 g mascarpone
40 g zucchero a velo
10 g zucchero semolato
5 g gelatina alimentare in fogli
1,5 bustine di zafferano
timo limone

Spezzate il cioccolato e fondetelo su un bagnomaria delicato o nel forno a microonde a 500 watt di potenza per 1 minuto al massimo, ripetendo l'operazione finché non si sarà completamente sciolto.
Amalgamate il mascarpone con lo zucchero a velo.
Ammollate la gelatina in acqua fredda, strizzatela bene e scioglietela al microonde.
Mescolate lo zafferano con lo yogurt e scaldatelo leggermente, fino a una temperatura di circa 20 °C, quindi mescolatelo al cioccolato; amalgamate anche il mascarpone con lo zucchero a velo, la gelatina e, infine, la panna, fredda di frigorifero.
Coprite il composto con una pellicola alimentare a contatto e lasciatelo raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
Mondate le fragole, tagliatele a spicchi e marinatele per 10 minuti con lo zucchero semolato e le foglioline di un paio di rametti di timo limone.
Montate il composto con una frusta elettrica, finché non avrà una consistenza cremosa.
Distribuitelo infine nelle coppette, completate con le fragole marinate e servite.

100 VINI ITALIANI

Anche se Vinitaly è stato rimandato, aprile è sempre il mese in cui escono le nuove annate. Scoprite le preferenze della redazione, le etichette del cuore di tre sommelier e le bottiglie da non perdere: 20 da assaggiare almeno una volta nella vita e 30 da stappare tutti i giorni

di VALENTINA VERCELLI

Maddalena Fossati

1 ETNA BIANCO ARCHINERI 2018 PIETRADOLCE

«Ha una mineralità bellissima, che prende dal vulcano. A me piace molto fresco, d'estate, ma lo consiglio anche a temperature un po' più alte per sentire meglio le sue infinite sfumature di sapore». *37,50 euro. pietradolce.it*

Brendan Allthorpe

2 CHIANTI CLASSICO 2018 RIECINE

«Nonostante i vini migliori siano quelli australiani (*ride, il nostro art director che è austrialiano*, ndr), ne ho assaggiati alcuni qui che mi hanno colpito molto, come questo Chianti Classico, davvero elegante». *21 euro. riecine.it*

Maria Vittoria Dalla Cia

3 COLLINE NOVARESI NEBBIOLO AGAMIUM 2017 ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

«Vorrei berlo più spesso (ma non sempre lo trovo) perché è un rosso gentile e alla mano, con cui non finirei mai di intrattenermi». *13 euro. cantalupo.net*

Sabina Montevergine

4 ETNA ROSSO GUARDIOLA 2015 ALTA MORA CUSUMANO

«Riesco ad abbinare i vini prodotti sull'Etna con grande facilità per la loro eleganza e mineralità. Come un tubino nero, vanno bene in ogni occasione!». *42 euro. altamora.it*

Fiammetta Fadda

5 FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO GRIS 2017 LIS NERIS

«È un bianco che traduce la sua importanza in una finezza rotonda con risvolti che si rivelano man mano. Mi piace sorseggiarlo lentamente come aperitivo e proseguire senza cambiare, se le portate lo consentono». *24 euro. lisneris.it*

Laura Forti

6 VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MONTEORO 2018 SELLA&MOSCA

«Lo adoro perché con i suoi profumi intensi di macchia mediterranea mi ricorda la Sardegna. Lo bevo fresco, per accompagnare il pesce». *17 euro. sellaemosca.com*

ILLUSTRAZIONE AG.GETTY IMAGES

Angela Odone

7 **GRAYASUSI ETICHETTA ARGENTO 2019 CERAUDO**

«I vini rosa mi fanno sentire in vacanza, in barca a vela sul mare. Questo l'ho scoperto dopo un viaggio in Calabria fatto per *La Cucina Italiana* e da allora non ho più smesso di berlo». *20 euro. ceraudo.it*

Sara Tieni

8 **VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE CATULLO 2016 BERTANI**

«Il Ripasso è un vino rosso che mi ricorda la mia Verona e tante cene goderecce con gli amici. Ha un sapore simile all'Amarone, ma è più leggero e più abbordabile nel prezzo». *26 euro. bertani.net*

Valentina Vercelli

9 **FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA PALAZZO LANA EXTRÊME 2008 BERLUCCHI**

«Adoro le bollicine, che bevo dall'aperitivo a fine cena. Francesi e italiane, tante mi emozionano, ma ne scelgo una prodotta nella mia Lombardia: un pinot nero in purezza, affinato a lungo sui lieviti, elegante e versatile come piace a me». *58 euro. berlucchi.com*

Rita Orlandi

10 **MORELLINO DI SCANSANO LA MORA 2018 CECCHI**

«Mi piacciono i rossi perché si sposano alla cucina robusta e montagnina di casa mia; tra i miei preferiti c'è questo Morellino, intenso e morbido, che trovo anche al supermercato». *10 euro. cecchi.net*

Francesca Samaden

11 **MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO ZUITÈR 2018 MONTELVINI**

«Bevo vino di rado, ma condivido sempre un calice all'aperitivo con le amiche. Ultimamente ho assaggiato questo bianco: è una novità che ho trovato molto gradevole per i suoi profumi tropicali». *13 euro. montelvini.it*

Elena Villa

12 **BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 PODERE CASISANO**

«Ha classe e complessità ma insieme è fresco e immediato. Cerco vini rossi che mi sappiano sorprendere e questa bottiglia è stata la mia ultima scoperta». *40 euro. casisano.it*

Joëlle Néderlants

13 **PINOT NERO RONCO DEL PALAZZO 2015 TORRE ROSAZZA**

«Amo i rossi che danno l'impressione di essere leggeri, anche se non lo sono: tra questi i miei preferiti sono i Pinot Nero francesi e italiani, eleganti e facili da bere». *15 euro. torrerosazza.com*

Beatrice Prada

14 **VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT RELIO RIVE DI GUIA BISOL 1542**

«Cosa c'è di meglio che concludere la giornata di lavoro con un calice di vino? Comincio sempre con le bollicine, gradevoli e disinvolte come questo Valdobbiadene, e poi chissà...». *18 euro. bisol.it*

Riccardo Lettieri

15 **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ANGELORUM 2015 MASI**

«Mi piacciono i vini da abbinare ai dessert, ma adoro anche il formaggio e questo è perfetto in entrambi i casi». *24 euro. masi.it*

Monica Oggioni

16 **SICILIA DUCA ENRICO 2013 DUCA DI SALAPARUTA**

«Sono sempre stata affascinata dalla Sicilia, regione da cui mio papà ci portava sempre tante cose buone. Questo Nero d'Avola di carattere deciso è uno dei primi vini che ho scoperto e di cui mi sono innamorata». *50 euro. duca.it*

Riccardo Angiolani

17 **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO TITULUS 2018 FAZI BATTAGLIA**

«Non sono un grande bevitore, ma ogni tanto mi concedo un bicchiere di questo Verdicchio, fresco, delicato e marchigiano come me». *8 euro. fazibattaglia.it*

Gaia Masiero

18 **SICILIA GRILLO MOZIA 2019 TASCA D'ALMERITA**

«L'ho bevuto per la prima volta davanti a un mare bellissimo e si è trasformato in una di quelle storie d'estate che non finiscono mai. Mi piace perché è un bianco onesto, che si lascia capire al primo sorso». *20 euro. tascadalmerita.it*

Alessandro Pirollo

19 **CILENTO AGLIANICO KLEOS 2017 LUIGI MAFFINI**

«Sono campano e campanilista, quindi consiglio senz'altro un vino della mia regione. Il Kleos è molto tipico e molto gastronomico». *15 euro. luigimaffini.it*

Stefania Virone Vittor

20 **KURNI 2017 OASI DEGLI ANGELI**

«I miei preferiti sono i rossi corposi e potenti come questo Montepulciano delle Marche che mi ha fatto assaggiare mio suocero durante uno dei nostri pranzi della domenica in famiglia». *109 euro. kurni.it*

ILLUSTRAZIONE AG. GETTY IMAGES

LE SCELTE DEL SOMMELIER

Thomas Piras

Tra i soci fondatori del ristorante Contraste di Milano, è un talento nello scoprire piccole cantine molto promettenti

21 RIBOLLA GIALLA EXTREME 2013 RENATO KEBER
«Una Ribolla che nasce a cavallo tra Italia e Slovenia, con lunghe macerazioni e un grado alcolico contenuto, caratteristiche che la rendono molto versatile in tavola». *24 euro. renatokeber.com*

22 CHARDONNAY LA BORA 2009 EDI KANTE
«Per me Edi Kante è uno dei più grandi bianchisti italiani, un artista che ama sperimentare, senza mai perdere in concretezza. Questo Chardonnay è vibrante ed energico, nonostante il grado alcolico contenuto». *37 euro. kante.it*

23 FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO SACRISASSI 2017 LE DUE TERRE
«Questo bianco, mix di friulano e ribolla gialla, è prodotto con il lavoro di un'intera famiglia. Un capolavoro di mineralità, frutto e aderenza territoriale; è stato uno dei miei primi amori». *30 euro. Tel. 0432713189*

24 SCHIOPPETTINO 2014 MASTRI VINAI BRESSAN
«Pepe in bottiglia! Un rosso elegante e ruvido allo stesso tempo, davvero unico». *35 euro. bressanwines.com*

25 CUVÉE 60 BLANC DE BLANC BRUT NATURE CASA CATERINA
«Dopo i 60 mesi di affinamento sui lieviti è uno spumante complesso ma che rimane così fresco che il calice si finisce in un momento». *33 euro. casacaterinametodoclassico.it*

26 TIMORASSO SAN LETO 2016 CARLO DANIELE RICCI
«Un vino estremo, frutto di lunghe macerazioni, consistente e roccioso, con note sulfuree. Per provare un Timorasso diverso». *23,50 euro. Tel. 0131838115*

27 BAROLO ACCLIVI 2016 G.B. BURLOTTO
«Un'azienda cult che seguo da tempi non sospetti; fa tanti vini, tra i quali alcuni dei cru più famosi di Langa. Per me, tuttavia, il loro Barolo più espressivo è l'Acclivi, un assemblaggio degli appezzamenti migliori». *60 euro. burlotto.com*

28 ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE POGGIO PINI 2017 TENUTA ANFOSSO
«Più che un vino, un pezzo di storia di Dolceacqua; è minerale, salato, molto complesso. La sua unicità risiede nel fatto che le vigne da cui nasce hanno oltre 130 anni, e poi c'è la mano di Alessandro Anfosso che fa il resto». *21 euro. tenutaanfosso.it*

29 OGNOSTRO 2017 AZIENDA AGRICOLA TINESSA
«Un aglianico che sembra un Syrah del Rodano. Lo produce Marco Tinessa, campano adottato da Milano da oltre vent'anni che raccoglie le uve nel suo paese di nascita, Montesarchio, e le vinifica nella sua cantina milanese, trasportandole in un camion refrigerato». *25 euro. ognostro.it*

30 VECCHIO SAMPERI MARCO DE BARTOLI
«Questo Marsala prodotto con metodo Solera, grazie all'ossidazione e all'acidità, si presta agli abbinamenti più originali: ostriche, selvaggina, formaggi e dolci con creme e cioccolato». *50 euro. marcodebartoli.com*

Valentina Bertini

Il cuore della wine manager del ristorante Langosteria di Milano (e migliore sommelier dell'anno per la Guida ai Ristoranti de L'Espresso) batte per i grandi nomi d'Italia e di Francia

31 TRENTO EXTRA BRUT GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2008 FERRARI
«Una bollicina emozionante in ogni sua edizione, capace di evolvere magnificamente. È il vino che mi ha iniziato a questo mondo, il mio primo amore». *90 euro. ferraritrento.com*

32 BARBARESCO SORÌ SAN LORENZO 2016 GAJA
«Il primo cru prodotto nel 1967 da Angelo Gaja, uomo visionario che ha contribuito alla creazione del mito di Barbaresco e delle Langhe». *480 euro. gaja.com*

33 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2012 BIONDI-SANTI
«La longevità del Brunello è diventata leggenda nel mondo con le Riserve di questa azienda. Franco Biondi-Santi lo definiva "il vino per gente paziente"». *490 euro. biondisanti.it*

34 TREBBIANO D'ABRUZZO 2015 VALENTINI
«Un vino memorabile che lega il territorio alla personalità dell'uomo che lo crea. Per tutti quelli che non si fermano al "bianco da bere entro l'anno"». *50 euro. Tel. 0858291138*

35 TORGIANO ROSSO RISERVA RUBESCO VIGNA MONTICCHIO 2015 LUNGAROTTI
«Non potrebbe mai mancare in una mia lista personale: è casa, radici e gioia, un rosso caldo e avvolgente, voce del sangiovese della mia Umbria». *35 euro. lungarotti.it*

36 ETNA BIANCO BIANCO DI SEI 2018 PALMENTO COSTANZO
«Un bianco minerale ed elegante, che nasce dalle terre vulcaniche ed è testimonianza della forza della natura». *22 euro. palmentocostanzo.com*

37 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE STEFANO ANTONUCCI 2018 SANTA BARBARA
«Sa di mare e di vento, è sapido e fresco; da provare negli abbinamenti di pesce per uscire dai soliti schemi dei bianchi del Nord». *20 euro. vinisantabarbara.it*

38 LE PERGOLE TORTE 2016 MONTEVERTINE
«Un outsider diventato leggenda, profondo e avvincente, sorso dopo sorso». *100 euro. montevertine.it*

39 MONTIANO 2016 FAMIGLIA COTARELLA
«La sfida a Bordeaux, con un Merlot dall'animo mediterraneo, vellutato e sensuale, che racconta il progetto di una grande famiglia del vino». *50 euro. famigliacotarella.it*

40 SÌ 2018 DUEMANI
«"La voglia, la pazzia, l'incoscienza e l'allegria": le parole cantate da Ornella Vanoni si adattano a questo vino rosa biodinamico da uve Syrah, profumato, speziato e gastronomico». *32 euro. duemani.eu*

41 ASTI SECCO SARUNÉ CANTINE TOSO

Bollicina fresca e aromatica, prodotta senza solfiti aggiunti, ideale per l'aperitivo e con pinzimonio, crostacei al vapore, caesar salad. *10 euro. toso.it*

42 BARBERA D'ASTI BOSCO DONNE 2018 GIANNI DOGLIA

Da una piccola azienda familiare sulle colline astigiane arriva questa Barbera piacevolissima, da provare su tartare, ravioli di carne, arrosti.
11 euro. giannidoglia.it

43 CAPRIANO DEL COLLE ROSSO CARME 2018 SAN MICHELE

Il Montenetto, vicino a Brescia, è il regno della piccola Doc Capriano del Colle, con rossi a base di marzemino, merlot e sangiovese. Il Carme è biologico e pensato per il consumo quotidiano. Con salumi, lasagne e grigliate di carne.
8 euro. sanmichelevini.it

44 T BIANCO 2018 CANTINA TRAMIN

Questo mix di chardonnay, pinot bianco e sauvignon è il vino bianco con il migliore rapporto tra la qualità e il prezzo di tutto l'Alto Adige. Con ravioli di magro, risotti con le verdure, pinzimonio.
9 euro. cantinatramin.it

45 BIANCO PASSIONE SENTIMENTO 2018 FAMIGLIA PASQUA

Un bianco di carattere e nuova concezione: le uve di garganega sono appassite per concentrare gli zuccheri e gli aromi, così il vino acquista complessità senza perdere di piacevolezza. Con caponata di verdure, pollo al limone, capesante gratinate.
11 euro. pasqua.it

46 CUSTOZA 2019 ALBINO PIONA

Sapido e floreale, capace di affinare in bottiglia per anni, regalando emozioni sempre diverse. Cos'altro si può chiedere a questo prezzo? Con verdure grigliate, pollo al limone, torte salate. *7,50 euro. albinopiona.it*

47 SOAVE CLASSICO BIO 2019 GINI

I suoli vulcanici da cui nasce gli donano il carattere minerale, l'uva garganega i profumi di fiori e il savoir faire di una delle migliori aziende di Soave l'armonia e la longevità. Con risotto alle verdure, rombo al forno, petti di pollo ai funghi. *12 euro. ginivini.com*

48 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO 2019 EXTRA DRY MASCHIO

Per l'aperitivo o con i dolci, fragrante, disinvolto e con un prezzo amico. Si trova anche al supermercato. Con insalata di gamberi e avocado, tartellette di verdure, crostate.
7 euro. cantinemaschio.com

49 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA BRUT VAL D'OCA

Nasce in una delle zone più vocate della denominazione e si fa ricordare per i profumi di mela e agrumi. Con insalata di mare, tartine ai gamberi, risotti alle verdure. *12 euro. valdoca.com*

50 LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE 2018 GIANFRANCO PALTRINIERI

Un Lambrusco rifermentato in bottiglia, fruttato e sapido, tra i migliori della denominazione. Ideale da abbinare a frittura di pesce, salumi e gnocco fritto, tartare di salmone.
12 euro. cantinapaltrinieri.it

51 MALVASIA FRIZZANTE EMILIANA 2018 LUSENTI

Un bianco frizzante rifermentato in bottiglia, biologico e senza solfiti aggiunti. Per bere bene con un occhio alla salute. Con tempura di gamberi e verdure, ravioli di zucca, torte salate. *12 euro. lusentivini.it.*

52 TUTTI I GIORNI ROSSO 2019 ANTONIO CAMILLO

Lo dice il nome: a base di sangiovese, canaiolo, alicante e grenache, è il vino da tenere sempre pronto da portare a tavola. E non ci si stanca mai! Con pasta all'amatriciana, pollo al forno, bistecche. *9 euro la bottiglia da 1 litro. Tel. 3391525224*

53 CHIANTI RUFINA 2018 FATTORIA SELVAPIANA

Da una zona del Chianti che meriterebbe di essere più conosciuta per i suoi rossi gentili e beverini, è semplice, scorrevole e pieno di carattere. Con pâté di fegatini, pasta al forno, carne alla pizzaiola. *12 euro. selvapiana.it*

54 ROSSO PICENO SUPERIORE IL GOTICO BIO 2015 CIÙ CIÙ

Biologico, vellutato e corposo, ha aromi di vaniglia e di frutta, soprattutto prugne e amarene. Buono con pasta e fagioli, arrosti, grigliate di carne. *12 euro. ciuciuvini.it*

55 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOMINÈ 2017 PIEVALTA

Un bianco biodinamico raffinato e pieno di grazia, che si esprime con profumi agrumati e un gusto acido-sapido. Con spaghetti alle vongole, spigola al sale, pizza ai 4 formaggi.
11 euro. pievalta.it

56 VERDICCHIO DI MATELICA 2019 COLLESTEFANO

Un vino fresco e penetrante, prodotto da agricoltura biologica; incantevoli i suoi profumi di fiori e pompelmo. Con sushi, torte salate, risotto ai frutti di mare.
9,50 euro. collestefano.com

57 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE TERRE VINEATE 2019 PALAZZONE

Minerale, godibile da subito, ma anche capace di affinare a lungo in bottiglia. Accompagna bene i pesci al forno e la parmigiana. Il palazzo storico con ospitalità e ristorante vale il weekend.
9,50 euro. palazzone.com

ILLUSTRAZIONE AG.GETTY IMAGES

58 **FRASCATI SUPERIORE ABELOS 2019 DE SANCTIS**
Profumi di frutta e di erbe in questo bianco nato da vigne vecchie su suoli vulcanici. Con pasta alla carbonara, grigliate di pesce, formaggi freschi. *10,50 euro. frascati-wine.com*

59 **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017 GIANNI MASCIARELLI**
Una spremuta di frutti rossi con un tocco di spezie, per un calice che si beve in un sorso con leggerezza, anche in compagnia di pane e salame, anatra all'arancia, gulash. *10 euro. masciarelli.it*

60 **MOLISE TINTILIA LAME DEL SORBO 2015 VINICA**
Il Molise esiste, eccome, e regala questo capolavoro fatto con un vitigno autoctono e con agricoltura naturale; fresco, accattivante, speziato, per salumi, paste al ragù, bistecche. *12 euro. vinica.it*

61 **CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2019 LA SIBILLA**
Profuma di agrumi e mentuccia e ha un sapore minerale, grazie ai suoli vulcanici dei Campi Flegrei. Con torte di verdura, lasagne vegetariane, coniglio al forno. *10,50 euro. sibillavini.com*

62 **PIEDIROSSO 2019 GIUSEPPE APICELLA**
Un rosso leggero e aggraziato che nasce da una vecchia vigna. A seconda della temperatura di servizio, si adatta a zuppe di pesce, pollo alla cacciatora e anche alla pizza. *9 euro. giuseppeapicella.it*

63 **GIROFLE 2019 SEVERINO GAROFANO VIGNETI E CANTINE**
Un negroamaro rosato che dimostra come la Puglia sia una delle regioni in cui nascono i migliori vini di questa tipologia. Con pasta allo scoglio, grigliata di pesce, zuppe di pesce. *10 euro. vinigarofano.it*

64 **NEGROAMARO CANTALUPI 2018 CONTI ZECCA**
Molto bevibile, con uno spiccato carattere territoriale: un rosso del Salento con un magnifico rapporto tra la soddisfazione e il prezzo. Con pasta al ragù, scaloppine, filetto di maiale. *7 euro. contizecca.it, meregalli.com*

65 **PRIMITIVO 2018 AMASTUOLA**
Morbido, fruttato e potente, da agricoltura biologica. Con la sua intensità aromatica, questo rosso conquista anche i meno esperti. Con zuppe di legumi, polpette al sugo, formaggi stagionati. *8 euro. amastuola.it*

66 **MASCHITANO ROSSO 2016 MUSTO CARMELITANO**
Un Aglianico del Vulture biologico, vinificato in acciaio per preservarne la freschezza da una piccola cantina divenuta un cult della Basilicata. Con spezzatino, grigliate di carne, formaggi stagionati. *11,50 euro. mustocarmelitano.it*

67 **CIRÒ ROSSO CLASSICO SEGNO 2018 LIBRANDI**
Uno dei rossi del Sud con il miglior rapporto tra la qualità e il prezzo. Non abbiate paura di lasciarlo in cantina: invecchia splendidamente. Con risotto alla salsiccia, arrosti, pollo al forno. *7,50 euro. librandi.it*

68 **SICILIA NERO D'AVOLA CAMPO REALE 2018 TENUTE RAPITALÀ**
Con il suo carattere mediterraneo e schietto, è fatto per piacere a tutti. Con pollo alla cacciatora, gnocchi con ragù di salsiccia, tacchino in agrodolce. *9 euro. gruppoitalianovini.com*

69 **VITTORIA FRAPPATO 2018 POGGIO DI BORTOLONE**
Leggiadro e versatile in tavola, è un rosso da servire fresco, anche sul pesce. Con spaghetti cacio e pepe, pasta con le sarde, pollo in agrodolce. *12 euro. poggiodibortolone.it*

70 **VERMENTINO DI SARDEGNA GIUNCO 2018 MESA**
Solare come lo sono i vini delle isole, questo Vermentino conquista con la sua intensità salina. Con paste di mare e verdure, astice alla catalana. *12 euro. cantinamesa.it*

GLI ECCELLENTI DA 50 EURO IN SU

71 **BAROLO MONFORTINO RISERVA 2013 GIACOMO CONTERNO**
Il nome più nobile e ricercato del Barolo. Esce solo nelle annate perfette e si mantiene in bottiglia per decenni. Con grandi arrosti e brasati. *780 euro. conterno.it*

72 **BARBARESCO ASILI 2016 CERETTO**
Una delle etichette simbolo del Barbaresco, stupisce per eleganza e longevità. Perfetto con la selvaggina. *135 euro. ceretto.com*

73 **BOCA 2015 LE PIANE**
Oltre a quelli di Langa, esistono i nebbioli dell'Alto Piemonte, campioni di grazia e freschezza, senza rinunciare a complessità e longevità. Da abbinare a paste al ragù, bistecche di manzo, arrosti. *53 euro. bocapiane.com*

74 **FRANCIACORTA EXTRA BRUT PAS OPERÉ 2014 BELLAVISTA**
Lo stile dell'azienda, ricco, raffinato e sempre riconoscibile, è espresso in modo esemplare da questo spumante a base di Chardonnay, con una parte di Pinot Nero. Con salmone marinato, tartare di scampi, capesante. *54 euro. bellavistawine.it*

ILLUSTRAZIONE AG.GETTY IMAGES

Nel bicchiere

75 FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2010 CA' DEL BOSCO
Le caratteristiche del Franciacorta più ambito? Affinamento sui lieviti di oltre nove anni e niente dosaggio per esprimere al meglio il territorio. Con risotto ai frutti di mare, crostacei al vapore, pesce in umido. *98 euro. cadelbosco.com*

76 SFORZATO DI VALTELLINA 5 STELLE 2016 NINO NEGRI
Un Nebbiolo di montagna che ha segnato la rinascita della Valtellina enologica. Robusto e elegantissimo, ama gli arrosti e i formaggi molto stagionati. *63 euro. ninonegri.it*

77 SAN LEONARDO 2015 SAN LEONARDO
Da cabernet, merlot e carmenère e viticoltura biologica un grande rosso che sfida Bordeaux. Con carni in umido, arrosti, filetto in crosta. *67 euro. sanleonardo.it*

78 TERLANO PINOT BIANCO RARITY 2006 CANTINA TERLANO
Un enologo visionario nascose bottiglie in cantina per dimostrare la longevità dei vini bianchi di Terlano. Il Rarity è un omaggio alla sua lungimiranza. Con salmone al forno e pollo agli asparagi. *118 euro. cantina-terlano.com*

79 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2012 GIUSEPPE QUINTARELLI
È l'Amarone capolavoro della Valpolicella, capace di invecchiare per decenni. Predilige bollito misto, arrosti, formaggi stagionati. *231 euro. Tel. 0457500016*

80 VIN SANTO DI VIGOLENO 2009 LUSIGNANI
Dopo l'appassimento delle uve sui graticci, riposa in piccole botti per dieci anni. Una rarità che sa di datteri e noci. Da solo, con pasticceria secca o formaggi erborinati. *64 euro. lusignani.com*

81 BATÀR 2017 QUERCIABELLA
È un mix di chardonnay e pinot bianco, inventato dal celebre enologo Giacomo Tachis. Da uve coltivate in biodinamica sulle colline del Chianti, migliora nel tempo. Con risotto ai porcini, pollo alle mandorle, grigliate di pesce. *70 euro. querciabella.com*

82 METODO CLASSICO BOLLE DI BORRO ROSÉ 2013 IL BORRO
Da uve sangiovese con 60 mesi sui lieviti, nasce nella splendida tenuta di Ferruccio Ferragamo. I profumi di frutta e di crosta di pane si accordano con zuppe di pesce e tartara. *54 euro. ilborrowines.it*

83 BOLGHERI SASSICAIA 2017 TENUTA SAN GUIDO
Questo Cabernet è il vino italiano più famoso al mondo e quello che più di ogni altro ha contribuito a rendere famosa l'Italia del vino. Con cinghiale, spezzatino, arrosti. *220 euro. sassicaia.com*

84 BRUNELLO DI MONTALCINO CERRETALTO 2013 CASANOVA DI NERI
Valutato con il massimo punteggio dal critico americano Robert Parker, è uno dei simboli della denominazione. Con brasati e bistecca alla Fiorentina. *245 euro. casanovadineri.it*

85 TIGNANELLO 2017 MARCHESI ANTINORI
Creato nel 1970 con l'accostamento del Cabernet al Sangiovese, è stato uno dei primi, fortunati vini Super Tuscan. Con selvaggina e carni rosse. *85 euro. antinori.it*

86 SPINNING BEAUTY 2009 ARNALDO CAPRAI
È appena nato ma farà parlare di sé: un Sagrantino umbro come mai è stato fatto. Con carni rosse e formaggi stagionati. *215 euro. arnaldocaprai.it*

87 CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO VIGNA IL CANTICO DELLA FIGURA 2017 ANDREA FELICI
Da una piccola cantina familiare e biologica, poche bottiglie di uno dei Verdicchio più buoni della denominazione. Con i piatti di mare. *50 euro. andreafelici.it*

88 COSTA D'AMALFI FIORDUVA 2018 MARISA CUOMO
La viticoltura estrema della Costiera Amalfitana (su pendenze che arrivano al 60%) dà vita a questo bianco ricco di sapidità e di profumi di macchia mediterranea. Con grigliate di pesce, spaghetti allo scoglio, impepata di cozze. *52 euro. marisacuomo.com*

89 ES 2018 GIANFRANCO FINO
È il frutto di vecchie vigne questo Primitivo che ha risvegliato l'interesse per il vitigno e per i rossi pugliesi. È concentrato, potente, senza perdere eleganza. Con piatti di carne e formaggi stagionati. *50 euro. gianfrancofino.it*

90 MARSALA SUPERIORE SEMISECCO AEGUSA RISERVA 1964 FLORIO
Un vino di 56 anni con una vita eterna davanti a sé. Meglio assaporarlo da solo, ma sta bene anche con il cioccolato fondente o un sigaro. *560 euro. duca.it*

ILLUSTRAZIONE AG.GETTY IMAGES

Massimo Mazzucchelli

Sensibile conoscitore di vini naturali, gestisce con la sorella Aurora il ristorante stellato Marconi a Sasso Marconi, vicino a Bologna

91 AGENO 2015 LA STOPPA

Uno dei primi bianchi macerati d'Italia, a base di uve autoctone piacentine, da una cantina simbolo della viticoltura naturale. «L'annata 2002 mi ha regalato un infinito stupore».
25 euro. lastoppa.it

92 E ETICHETTA GIALLA 2007 RILUCE

La cantina alchemica di Giorgio Mercandelli produce «vini che sono la memoria liquida del vigneto». Un bianco vibrante, ottenuto seguendo il pensiero della viticoltura naturale di Shumei, che focalizza l'attenzione sulla fertilità del suolo.
245 euro. giorgiomercandelli.it

93 PINOT GRIGIO 2007 GRAVNER

Dopo una lunga macerazione in anfore georgiane interrate con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura, nasce questo vino «arancione», che affina ancora a lungo in anfora e in botte prima della messa in commercio. «Ho apprezzato l'annata 2006, ha un carattere riflessivo».
120 euro. gravner.it

94 HARMOGE 2015 WALTER DE BATTÈ

Da un viticoltore appassionato, che non ha mai smesso di studiare il territorio e di recuperare vecchie vigne ripidissime, nascono vini eleganti e iodati. «Ricordo lo stupore che ho provato degustando il Cinque Terre 2007».
36 euro. primaterra.it

95 BAROLO PIÈ FRANCO 2014 CAPPELLANO

Dal cru Gabutti, è un Barolo che arriva da una vigna a piede franco (cioè non innestata), piantata negli anni Ottanta, per un viaggio alle origini del grande vino piemontese. «Mi ha conquistato l'annata 2007, esile e speziata».
380 euro. cappellano1870.it

96 BAROLO BRUNATE 2016 RINALDI

Beppe Rinaldi, soprannominato Citrico per il suo carattere non proprio accomodante, è stato uno degli indimenticabili interpreti del Barolo. «Il Brunate 2009 colpisce per complessità e setosità».
64 euro. rinaldigiuseppe.com

97 BARBARESCO CRICHËT PAJÉ 2011 ROAGNA

Un Barbaresco di stampo tradizionale, che nasce in una minuscola parcella con piante molto vecchie. «L'annata 2004 per me è "eterna"».
870 euro. roagna.com

98 PIGNOL 2004 MASTRI VINAI BRESSAN

Da un antico vitigno autoctono ormai poco diffuso, è un rosso profondo e raffinato, che seduce con i suoi aromi di pepe. «Ho amato specialmente quello del 2001, speziato e terroso».
80 euro. bressanwines.com

99 BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 IL PARADISO DI MANFREDI

Il Brunello come si faceva una volta: minimi interventi in cantina, utilizzo di cemento e botti grandi per una naturalezza espressiva che ha pochi eguali. «Di eleganza memorabile l'annata 2002».
77 euro. ilparadisodimanfredi.it

100 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2013 VALENTINI

Con il montepulciano e il trebbiano l'azienda Valentini ha valorizzato l'enologia abruzzese, regalando vini che sanno sfidare il tempo, con una grazia semplice che ha pochi eguali. L'annata 2001 è piaciuta a Massimo per la «carnosità del frutto».
105 euro. Tel. 0858291138

ILLUSTRAZIONE AG. GETTY IMAGES

GLI INGREDIENTI DELLA

VACANZA PERFETTA

IN ALTO ADIGE, NATURA E BUONA CUCINA AL FEUERSTEIN NATURE FAMILY RESORT

Originaria della Valle Aurina, la cuoca Tina Marcelli (nella foto sopra) è entrata al Feuerstein Nature Family Resort con una missione: interpretare in cucina l'ospitalità e il senso di armonia del paesaggio che circonda questo hotel a cinque stelle. Aria pura, cascate, malghe e boschi, il Feuerstein si trova a 1250 metri in Val di Fleres, a pochi chilometri da Vipiteno e dal Brennero, ed è una base ideale per gite, camminate e per rilassarsi con tutta la famiglia. La spa di 3.000 mq è ispirata alla natura del posto, l'infinity pool all'aperto permette di nuotare sospesi fra cielo e prati, i bambini sono i benvenuti fin da piccolissimi con un programma di attività ispirato al metodo Montessori. Dalla prima colazione, la brigata della cucina, tutta al femminile, punta a recuperare i sapori genuini della valle e le eccellenze dei piccoli produttori locali. La sera va in scena invece la creatività di Tina al nuovo ristorante gourmet Artifex con creazioni originali e innovative, che rivisitano la consolidata tradizione locale.

WWW.FEUERSTEIN.INFO

ESSENZA DI ANATRA CON FAGOTTINI ALLA ZUCCA, UNO DEI PIATTI DELLA CUOCA TINA MARCELLI AL NUOVO RISTORANTE GOURMET ARTIFEX.

CROSTATA DI MANDORLE, ROSMARINO E ALBICOCCHE

DOLCI RICORDI

Il grande pasticciere **Gianluca Fusto** ha condiviso con noi i suoi sapori della memoria. E li ha fatti rinascere in cinque ricette che riportano al palato consistenze e profumi dimenticati, e un po' di nostalgia

testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BETTINA CASANOVA**

Vassoio, ciotole e cucchiaini della mousse **Seletti**; alzata, piattino e caffettiera della crostata **Richard Ginori 1735**; fondi di tessuto lavorato **Designers Guild**.

«Estremamente semplice, basta solo rispettare le regole». Per Gianluca Fusto, pasticciere lombardo e cosmopolita, la chiave per riuscire nell'arte dei dolci è tutta qui. Diplomato alla Scuola Alberghiera Carlo Porta di Milano, comincia come cuoco all'Harry's Bar di Londra per poi trasferirsi a Parigi, sotto la guida di Alain Ducasse, dove scopre la sua vocazione. Tornato in Italia, lavora tra gli altri per Gualtiero Marchesi e trova un padre spirituale in Aimo Moroni del Luogo di Aimo e Nadia; da lui impara il rispetto incondizionato per la materia prima, che farà suo. Dopo l'ingresso in Valrhona, la grande azienda francese del cioccolato che lo consacra tra i più apprezzati cioccolatieri contemporanei, Gianluca inizia la sua esperienza di consulente: ha davanti il mondo e importanti occasioni di ampliare la sua ricerca.

Molti i successi, i premi, i libri e i progetti seguiti da Gianluca, culminati nel marchio Fusto Milano. Oggi inaugura nel centro della sua città un nuovo laboratorio, la «palestra» Fusto Milano, →

STRUDEL DI MELE

dedicata alla formazione e all'aggiornamento di professionisti e appassionati.

Lei si definisce un pasticciere contemporaneo. Che cosa vuol dire?
Saper seguire il nuovo modo di alimentarsi, più salutare, eliminare gli eccessi, sottrarre zuccheri e grassi e lavorare su consistenze e aromi per appagare il gusto e dare piacere. Oggi dobbiamo essere più attenti verso gli altri e ben più bravi di una volta a dosare.

Un'arte fondata sul rispetto.
Sì, e si comincia dalla natura, cioè dalla materia prima, che scelgo al massimo delle sue qualità e sempre in stagione.

Come vede la pasticceria tradizionale?
Fa parte del nostro patrimonio storico, ce l'abbiamo nel dna e dobbiamo esserne consapevoli. Tutte le volte che penso a un dolce nuovo, interrogo la mia memoria dei sapori e li riprogetto nel futuro, cercando di anticipare la direzione che prenderemo nei prossimi anni (*il suo strudel è una dedica di sfoglia e di mele al "sapore ritrovato"*, ndr).

C'è un dolce che unisce tutta l'Italia?
La pasta frolla. Dal pasticciotto pugliese alla torta della nonna toscana, è un simbolo della nostra cucina fatta di grandi ingredienti poveri, un po' come gli spaghetti al pomodoro, così buoni che mi commuovono. Per questo ho voluto valorizzarla a livello mondiale, anche con un libro in cui la propongo in versioni modernissime (Crostate, *pubblicato nel 2014 da Italian Gourmet*, ndr).

Un consiglio a chi ama preparare i dolci a casa?
«Innanzitutto, non farsi mai spaventare da una ricetta, ma leggerla con calma e attenzione, e capire che per riuscire bene, la bilancia è la migliore amica, l'attrezzo per creare equilibrio: tra gli opposti, tra morbido e croccante, dolce e non dolce, yin e yang, che insieme creano il cerchio, l'armonia (*come nella sua crostata di mandorle,* ndr)».

Crostata di mandorle, rosmarino e albicocche

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
120 g farina 00
110 g farina di avena
100 g burro
85 g zucchero a velo
30 g farina di mandorle
1 uovo
sale – olio

PER LA COMPOSTA DI ALBICOCCHE
120 g albicocche secche morbide
50 g polpa di mango
20 g succo di limone

PER LA MOUSSE AL ROSMARINO
120 g panna fresca montata
90 g latte
70 g panna fresca
70 g pasta di mandorle
10 g aghi di rosmarino
3 g gelatina alimentare in fogli

PER COMPLETARE
farina di mandorle
zucchero a velo

PER LA PASTA FROLLA
Miscelate le tre farine, lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Unite il burro, freddo e tagliato a dadini regolari, e amalgamate. Incorporate infine l'uovo, precedentemente sbattuto, ottenendo un composto morbido.
Stendetelo subito su un foglio di carta da forno (40x30 cm) «attaccato» al piano di lavoro con una goccia di olio. Allargatelo dapprima con le mani, quindi copritelo con un altro foglio di carta forno e stendetelo fino a ricoprire tutta la superficie (staccate la pasta in eccesso e riposizionatela dove manca). In questo modo otterrete uno strato uniforme di 2 mm. Ponetelo in un vassoio e fatelo riposare in frigo per 30 minuti.
Ritagliate nella frolla 1 disco (ø 24 cm) e appoggiatelo su una placca coperta con carta da forno, all'interno di un anello dello stesso diametro. Ricavate dalla frolla rimasta strisce alte 2,5 cm per foderare il bordo interno dell'anello. Rimettete tutto in frigo per 30 minuti.
Infornate quindi la crostata a 160 °C per 20 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare; eliminate poi l'anello.

PER LA COMPOSTA DI ALBICOCCHE
Frullate il mango con il succo di limone e scaldatelo.
Tagliate le albicocche a tocchetti, unitele al mango e lasciate riposare almeno per 30 minuti (meglio ancora per 12 ore in frigorifero). Infine frullate tutto, ottenendo una composta liscia.
Stendete nel guscio di frolla uno strato di composta e ponete in freezer per circa 1 ora.

PER LA MOUSSE AL ROSMARINO
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Portate a bollore 70 g di latte e versatelo sul rosmarino. Lasciate in infusione per 20 minuti, quindi →

Cake al limone e limoncello

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER IL CAKE
- 115 g zucchero semolato
- 90 g farina tipo 1
- 55 g panna fresca – latte
- 40 g liquore limoncello
- 35 g limone candito a cubetti
- 25 g burro – 2 g lievito in polvere
- 2 uova – 2 limoni non trattati
- burro e farina di mandorle per lo stampo

PER LA CREMA E LA DECORAZIONE
- 110 g panna fresca
- 100 g cioccolato bianco
- 55 g latte – 50 g succo di limone
- 1 g gelatina in fogli – 3 limoni

PER IL CAKE
Mescolate (possibilmente nel mixer) la scorza grattugiata di 2 limoni con lo zucchero e il limone candito; unite quindi le uova, 15 g di latte e la panna. **Aggiungete** poi la farina setacciata con il lievito, 20 g di succo di limone, il limoncello e continuate a frullare finché il composto non sarà omogeneo. **Fondete** il burro a 45 °C e incorporatelo all'impasto per ultimo. Versate in uno stampo da plum cake (capacità ½ litro) imburrato e infarinato con farina di mandorle; copritelo e ponetelo in frigo a riposare per 30 minuti. Cuocetelo nel forno ventilato a 170 °C per 20-25 minuti.
Da sapere È fondamentale che la temperatura del burro sia di 45 °C: se più caldo, attiva il lievito prima della cottura; se più freddo, cristallizza, compromettendo in entrambi i casi la consistenza.

PER LA CREMA E LA DECORAZIONE
Reidratate la gelatina in acqua fredda. Portate a bollore il latte, spegnete il fuoco e scioglietevi la gelatina. Fondete il cioccolato a 40 °C. Unite un goccio di latte e continuate ad aggiungerne, poco alla volta, mescolando con vigore fino a ottenere una consistenza liscia e brillante (la temperatura deve essere superiore a 35 °C). Mescolatevi la panna, fredda, e il succo di limone e mescolate con vigore. Coprite, fate raffreddare la crema a temperatura ambiente e poi distribuitela sul cake con una tasca da pasticciere; completate con filetti di scorza di limone sbollentati per due volte e, a piacere, foglia d'argento.

Durante un viaggio nella Costiera Amalfitana, dove ho conosciuto mia moglie Linda, mi sono innamorato anche del limone e del limoncello. Eccoli in questo cake: ricorda la torta di limoncello, ma è più morbido e ricco.

Vassoio rettangolare del cake e bicchiere con decori dorati dello strudel **Pasabahce**, tazza e piatto da tè **Seletti**; vassoi lunghi in porcellana decorata dello strudel **Henriette**; fondi di velluto lavorato **Designers Guild**.

Tiramisù

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LO STREUSEL
- **70 g farina di mandorla**
- **70 g zucchero**
- **70 g farina 00**
- **70 g burro**

PER IL TIRAMISÙ
- **290 g mascarpone**
- **200 g caffè espresso**
- **60 g panna fresca montata**
- **40 g albume**
- **35 g zucchero**
- **35 g tuorlo**
- **24 savoiardi**
- **caffè**
- **cioccolato fondente**
- **cacao amaro**

PER LO STREUSEL
Amalgamate tutti gli ingredienti con la punta di un cucchiaino di caffè in polvere, fino a ottenere un insieme di briciole. Allargatele su una placca foderata con carta da forno e infornate a 160 °C per 15-18 minuti.

PER IL TIRAMISÙ
Montate l'albume con 10 g di zucchero finché non otterrete una meringa ben ferma e lucida.
Montate a parte il tuorlo con lo zucchero rimasto finché non sarà spumoso, mescolatelo con il mascarpone quindi incorporate alla crema la meringa e per ultima la panna montata.
Distribuite uno strato di crema in 4 coppe.
Intingete velocemente i savoiardi nel caffè, distribuiteli nelle coppe, ritagliandoli in modo da coprire tutta la superficie. Spolverizzateli con caffè in polvere e cospargeteli con altra crema. Fate uno strato con lo streusel, quindi un altro di crema (potete anche distribuirla in piccoli ciuffi con l'aiuto di una tasca da pasticciere). Completate con cacao e pezzettini di cioccolato.

Il tiramisù è il mio dolce del cuore. Cerco di restituirgli il sapore al caffè che è fisso nella mia memoria e che spesso oggi viene trascurato. Lo ripropongo con una crema molto leggera, per poterne mangiare a sazietà.

Coppa di vetro e cucchiaino **Pasabahce**, piattino di porcellana con decori **ISI Collection**, fondo di velluto lavorato **Designers Guild**.

filtrate e rabboccate il latte con altro fresco, riportandolo al peso iniziale (l'evaporazione e l'infusione ne fanno perdere il 20-30%); scioglietevi la gelatina, strizzata.
Frullate la pasta di mandorle con ⅓ del latte. Dopo 1-2 minuti unite il latte rimasto, metà alla volta, quindi la panna fresca. Frullate di nuovo e raffreddate il composto in un bagnomaria freddo.
Incorporatevi la panna montata e versate la mousse nella crostata, sopra la composta, colmandola. Lasciatela raffreddare in frigorifero per 1 ora.
Servite la crostata spolverizzandola con farina di mandorle e zucchero a velo.

Mousse al cioccolato

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LE NOCCIOLE
330 g zucchero
200 g nocciole tostate pelate
PER LA MOUSSE
240 g panna fresca
150 g cioccolato fondente al 70%
120 g latte
2 g gelatina alimentare in fogli
2 g sale
cacao amaro

PER LE NOCCIOLE
Portate a bollore 330 g di acqua con lo zucchero. Appena lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete le nocciole e cuocetele nello sciroppo per 20 minuti.
Scolatele, distribuitele in una placca foderata con carta da forno; infornatele a 200 °C per 15-20 minuti. Lasciatele raffreddare, poi spezzettatele.
PER LA MOUSSE
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Fondete il cioccolato nel forno a microonde o a bagnomaria.
Portate a bollore il latte e scioglietevi la gelatina strizzata. Versatelo sul cioccolato, un terzo per volta, frullando con le fruste a immersione, insieme al sale.
Fate raffreddare il composto in un bagnomaria freddo.
Montate la panna e incorporatela alla crema al cioccolato.
Versate la mousse in 4 coppe e mettetela in frigorifero per almeno 1 ora.
Servitela completandola con le nocciole e una spolverata di cacao.

Strudel di mele

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

250 g farina 00
140 g pinoli
100 g uvetta
100 g zucchero di canna
90 g pangrattato
60 g grappa
25 g olio di semi (meglio di vinaccioli)
4 g cannella in polvere
2 mele Granny Smith
2 limoni
1 mela Pink Lady
1 mela Renetta
burro
fecola di patate
zucchero a velo – sale

PER LA PASTA
Fate intiepidire 125 g di acqua. Versate nell'impastatrice la farina, 2 pizzichi di sale e ⅔ dell'acqua tiepida e cominciate a impastare. Non appena il composto «prende corda», cioè acquista struttura, aggiungete a filo l'olio di semi e lavorate dapprima con la macchina al minimo, poi a velocità più sostenuta.
Lavorate l'impasto finché non sarà omogeneo ed elastico: battendolo sul tavolo non dovrà «stracciarsi», altrimenti lavoratelo ancora.
Raccoglietelo a palla, ungetela con altro olio di semi e mettetela sotto una pentola bollente rovesciata a campana. Lasciatelo riposare per 30 minuti, scaldando la pentola di nuovo, se serve.
PER IL RIPIENO
Mettete a bagno l'uvetta.
Sbucciate e affettate le mele in fettine sottilissime e raccoglietele in una capiente ciotola. Aggiungetevi l'uvetta ben strizzata, 60 g di zucchero di canna, un pizzico di sale, la grappa e la scorza grattugiata di 2 limoni e mescolate tutto.
Rosolate intanto 50 g di pangrattato con 40 g di zucchero di canna, 60 g di burro e 4 g di cannella in una padella per 2-3 minuti, quindi unitevi il restante pangrattato, non tostato.
Tostate i pinoli nella stessa padella, con una noce di burro, per 4-5 minuti (in questo modo non si disidratano troppo e il loro aroma si fissa nel burro); mescolate burro e pinoli con le mele.
PER LO STRUDEL
Stendete la pasta, che dovrà essere molto elastica, lavorando su un telo pulito cosparso con fecola di patate, dapprima con l'aiuto di un matterello unto di olio, poi con le mani, sempre abbondantemente unte di olio.
Tiratela lentamente e pazientemente, finché non sarà talmente sottile da essere quasi trasparente.
Rifilate la pasta ai bordi, creando un ampio rettangolo, quindi disponete il pangrattato in una striscia, sul lato più corto, rimanendo almeno tre dita all'interno. Appiattitelo con una spatolina.
Strizzate bene le mele, sgocciolatele e disponetele sul pangrattato. Compattatele bene con le mani.
Filtrate il sugo delle mele e mescolatelo con 100 g di burro fuso.
Fate un piccolo spessore con la pasta, al bordo dove avete disposto il ripieno, quindi richiudetela sopra, e poi arrotolate lo strudel aiutandovi con il telo, compattandolo via via con le mani, in una forma regolare, a salame.
Tagliate lo strudel in base alla dimensione della vostra teglia (noi lo abbiamo diviso in tre filoni lunghi 25 cm), sigillando la pasta in corrispondenza dei tagli.
Spennellate abbondantemente gli strudel con il burro fuso mescolato con il sugo delle mele. Spennellate ancora con altro burro fuso, poi infornateli a 220 °C.
Cuoceteli continuando a irrorarli di burro ogni volta che vedrete che la superficie non è più lucida, per circa 20-25 minuti. Cospargete poi gli strudel con lo zucchero a velo e cuoceteli per altri 20 minuti.
Sfornateli e lasciateli raffreddare: solo così riuscirete a tagliarli senza sbriciolare la pasta, diventata, grazie al burro spennellato ripetutamente, friabilissima e croccante, come una sfoglia.

Gianluca ci tiene al «piccolo chef»: è l'ultimo regalo di Luisa, la mamma di Linda, e il portafortuna del loro nuovo progetto.

LA REGINA DEL COLORE

Paola Marella, l'architetto più famoso della televisione, ci accoglie nella sua casa per assaggiare un risotto bi-sapore

di **ANGELA ODONE**
foto **ROBERT HOLDEN**

Paola Marella appoggiata allo stipite che divide la sala da pranzo dal salotto. Nell'arredo ama mescolare mobili antichi e pezzi moderni di artisti contemporanei e designer. Nella pagina accanto, le due sedute Moon di Moroso color oro (uno dei preferiti di Paola) creano un angolo di luce nel salotto.

Varco la soglia della casa di Paola Marella e subito vengo accolta dall'immagine del sole al tramonto, proiettato sulla parete dell'ingresso da una lampada creata da due giovani designer. Alzo lo sguardo e una spiaggia in una teca mi cattura con la sua bellezza, mi volto e un teatrino, protetto da una grande cornice, rallegra il salotto. Un salotto che vibra di mille colori, anzi un living room, come lo chiama Paola, architetto e conduttrice della fortunata trasmissione televisiva *A te le chiavi* in onda su LA7. «È questa la stanza che mi rappresenta di più», dice mentre ci accomodiamo su un divano color ciclamino. «A questo locale dedico tutti i miei sforzi creativi quando progetto una casa, perché è lo spazio in cui si vive di più, dove le famiglie stanno insieme, dove si ricevono gli amici o dove ci si raccoglie, da soli, per leggere un libro o per riposare».

A dire la verità, non solo in salotto, ma in ogni angolo della casa (l'ingresso è particolarmente magico) c'è qualcosa di speciale, qualcosa che ha un'anima. Ma non sono gli oggetti, meravigliosi, a **irradiare energia**, quella arriva tutta da Paola che mentre chiacchieriamo di cantieri edili, di tendenze in fatto di arredamento, di materiali di riciclo, con il massimo del candore mi dice: «Sa, io non cucino mai, se c'è bisogno metto su l'acqua per la pasta oppure preparo un sugo». Dopo le emozioni per la bellezza del luogo, questa frase mi dà un brivido... «Certo, con tutti i suoi impegni, capisco che sia difficile trovare il tempo per fare da mangiare», rispondo fingendo tranquillità. «No, no. Non mi piace proprio», rincara Paola con un sorriso. Mentre il mio, di sorriso, inizia a incrinarsi e il fotografo mi osserva divertito, Paola prosegue: «In questa casa cucina mio marito, è lui il cuoco. Io potrei definirmi una perfetta assemblatrice di ricette. Punto sull'immagine e sistemo la tavola e i piatti. Mio figlio (ormai è adulto e vive e lavora Londra) ha preso tutto dal papà. Nella sua casetta nella city organizza spesso cene con tanti amici, con gli spaghetti è imbattibile». Mi lascio scappare un sospiro di sollievo: qualcuno che ama la cucina c'è, penso. «Per esempio», continua Paola, «per il pranzo di Pasqua so già che cosa ci preparerà mio marito, un menù molto tradizionale e ricco di vegetali che sono la mia grande passione: un aspic di verdure, degli gnocchi di spinaci e ricotta, tipo gli gnudi toscani, costine di agnello al forno con carciofi». →

Il risotto è servito in piatti bianchi che appoggiano sulle tovagliette americane di Emanuela Crotti; i bicchieri vintage di Rosenthal sono volutamente tutti diversi.

Risotto ai due sapori

Tostate il riso senza grassi per 1 minuto, bagnate con il brodo vegetale mescolando per 6-7 minuti, poi unite i carciofi a fettine, un bel ciuffo di prezzemolo tritato, altro brodo e proseguite nella cottura per altri 6-7 minuti. Infine regolate di sale, profumate con prezzemolo tritato, mantecate con olio extravergine e 2-3 cucchiai di grana grattugiato. Aggiungete ¾ dei chicchi di melagrana, mescolate delicatamente, distribuite nei piatti e completate con il resto della melagrana.

Che cosa serve per 4 persone

320 g riso Vialone nano, 4-6 carciofi a fettine sottili, 4-5 cucchiai di chicchi di melagrana, brodo vegetale, Grana Padano Dop, prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale

Ci spostiamo nella cucina: scura, monocroma, satinata, è molto elegante nel suo rigore e nella sua semplicità. L'unica concessione alla frivolezza è la cappa-gioiello che troneggia al centro della stanza. «Benvenuti nel mio non-regno, dove vi preparerò un risotto con due ingredienti che mi piacciono molto: i carciofi e la melagrana, che con quel tocco leggermente asprigno dà carattere alla ricetta. Il mio trucco in cucina è fare la spesa da ottimi fornitori: se è buona la materia prima, eccellenti saranno i piatti». Aggiunge ancora qualche chicco e

Nel salotto, al centro sopra il divano color ciclamino, è appeso, in una cornice d'argento, un teatrino dello scultore piemontese Mario Molinari. In tutte le stanze le pareti sono tappezzate di opere, in ordine «casuale» accuratamente studiato.

Tutto cio che rappresenta e produce bellezza, l'architettura, l'arte, il design, mi affascina e mi entusiasma

trasferisce il risotto nei piatti, bianchi, con un decoro geometrico sulla falda.

Torniamo nella sala da pranzo, il tavolo è un'opera d'arte. «Me l'ha regalato mio marito. Cercavo una cosa così da anni, era quello che mancava per questo ambiente. Mi piace in abbinamento alle seggiole Chubby Chair di Dirk Vander Kooij (*tutte colorate ovviamente*, ndr), realizzate con la plastica riciclata dell'interno dei frigoriferi che vengono buttati via».

«Ci sono delle regole per rendere originale la sala da pranzo e l'apparecchiatura della tavola?», chiedo cercando di carpire qualche segreto. «Le regole valgono solo se calibrate su ciascuna situazione. Non amo le mode, né le case che sembrano show-room e credo che

la scelta migliore sia quella di cercare senza fretta le stoviglie e gli oggetti che arrederanno la sala da pranzo: li riconoscerete al volo perché saranno loro a chiamarvi. Così vi troverete a mescolare un bicchiere vintage con un pezzo modernissimo. A casa mia cambio spesso, ma con un tavolo così particolare (*nella foto della pagina precedente si intravede il volto di Marilyn Monroe nella serigrafia di Mimmo Rotella*, ndr) mi basta giocare con le tovagliette americane tonde di Emanuela Crotti, i bicchieri colorati, regalo di una zia, e un mazzo di fiori o un cesto di frutta. I tovaglioli bianchi, di lino o di cotone fino». «E le posate?», chiedo. «Osate senza timori e mettetele d'oro, finte, mi raccomando. Di sicuro non sbaglierete». ■

IL LIQUORE DELL'AMORE

DAL 1821 CON IL SUO AROMA RENDE UNICI DOLCI E COCKTAIL

PICCOLI CUORI DI CIOCCOLATO CON CONFETTURA DI MARASCHE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
225 g cioccolato fondente
100 g panna fresca
70 g burro morbido
50 g zucchero semolato
30 g zucchero a velo
15 g farina più un po' per gli stampini
15 g amido di mais – 10 g cacao
4 g lievito in polvere per dolci
2 uova
confettura di marasche Amarascata®
Maraschino Luxardo® – sale

Sciogliete 75 g di cioccolato a bagnomaria.
Lavorate i tuorli con lo zucchero a velo, 60 g di burro morbido e un pizzico di sale fino a montarli in spuma.
Incorporate il cioccolato fuso, la farina, l'amido di mais e il lievito setacciati.
Montate gli albumi a neve, unite anch'essi e mescolate finché il composto tornerà a essere liscio e omogeneo.
Distribuite il composto in 2 stampini a forma di cuore (ø cm 10) imburrati e infarinati e infornateli a 180 °C per 25 minuti.
Sfornate i cuori, sformateli e lasciateli raffreddare, poi divideteli orizzontalmente e farcite entrambi con 1 cucchiaio di confettura di marasche Amarascata.
Spezzettate 150 g di cioccolato.
Sciogliete lo zucchero semolato con g 50 di acqua e portate a ebollizione. Dopo 2-3 minuti, togliete dal fuoco, e unite il cacao setacciato, 10 g di burro e 3 cucchiai di Maraschino Luxardo, mescolate e versate lo sciroppo ottenuto, filtrato, sopra il cioccolato a pezzetti.
Mescolate finché non si sarà sciolto, quindi unite la panna: dovrete ottenere una crema liscia e lucida. Versatela sui cuori, che dovranno ricoprirsene, e fate raffreddare.

IL MARASCHINO LUXARDO® È OTTENUTO DALLA DISTILLAZIONE DELLA MARASCA, UNA VARIETÀ DI CILIEGIA SCURA E ACIDULA, CON CUI SI PRODUCE ANCHE LA CONFETTURA EXTRA AMARASCATA®.

Quando Girolamo Luxardo si trasferì a Zara con la famiglia nel 1817, la moglie Maria Canevari si dedicò alla preparazione di liquori casalinghi, come si usava allora, concentrandosi soprattutto sulla ricetta del maraschino, che nella città dalmata era conosciuto dal Medioevo. Il risultato fu eccellente, tanto che nel 1821 Girolamo decise di fondare una fabbrica per produrlo su vasta scala, seguendo la ricetta della moglie. Oggi la Luxardo è ancora un'azienda familiare, arrivata alla settima generazione, ed è leader di mercato nella produzione di liquori dolci, che realizza con lo stesso amore di un tempo.

● **WWW.LUXARDO.IT**

UOVA COSA VOLETE DI PIÙ?

ricette WALTER PEDRAZZI
testi VALENTINA VERCELLI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

IN COCOTTE COL TAPPO

Per colazione, a pranzo o come dolce (anche di cioccolato) sono sempre il piatto perfetto. Nutrienti, confortanti, trasformiste. Amarle viene naturale, a Pasqua e in tutti i giorni dell'anno

ZUPPA INGLESE
NEL GUSCIO
DI CIOCCOLATO

Crostoni alla Benedict

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g zucchine**
- **4 fette di pane casereccio**
- **4 uova – 3 tuorli**
- **1 cipollotto**
- **4 fette di prosciutto crudo**
- **scalogno – maggiorana**
- **erba cipollina**
- **aceto di vino bianco**
- **vino bianco secco**
- **burro – burro chiarificato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Lavate le zucchine e tagliatele ricavando solo la parte esterna, verde e polposa. Dividetela in bastoncini, conditeli con una presa di sale e lasciateli marinare per 1 ora. Strizzateli infine delicatamente e conditeli con un filo di olio e una macinata di pepe.
Mondate il cipollotto, tagliatelo a pezzi e cuocetelo in una padella con una piccola noce di burro e 2-3 cucchiai di acqua per 7-8 minuti, quindi tritatelo.
Fondete 100 g di burro chiarificato.
Raccogliete in una piccola casseruola 40 g di vino bianco, 50 g di aceto, 2-3 cucchiai di acqua, 5-6 grani di pepe, 2 rondelle di scalogno e un rametto di maggiorana. Fate bollire per ridurre il liquido alla metà del volume.
Montate i tuorli a bagnomaria con la riduzione di vino e aceto, finché non diventano cremosi, quindi togliete dal fuoco e mescolate energicamente unendo il burro chiarificato a filo, poco per volta; insaporite con qualche filo di erba cipollina sminuzzata e mescolate ancora, ottenendo la salsa olandese.
Cuocete le uova, una per volta, in un piccolo pentolino, in ½ litro di acqua lievemente bollente e acidulata con 1 cucchiaio di aceto per 2-3 minuti, avendo cura che l'uovo sia completamente immerso. Scolate via via le uova su carta da cucina e tenetele in caldo.
Distribuite le zucchine sulle fette di pane leggermente tostate in padella, coprite con una fetta di prosciutto, quindi adagiatevi sopra le uova; completate con la salsa e servite.

Uova in cocotte col tappo

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 g bietole pulite
5 uova
1 rotolo di pasta sfoglia
scalogno – panna acida
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sbollentate le bietole per un paio di minuti, quindi ripassatele in padella con un paio di rondelle di scalogno tritate per 2-3 minuti, regolando di sale e di pepe. Distribuite le bietole in due cocotte.
Mescolate 2 cucchiai di panna acida con un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo di olio e distribuite il composto sulle bietole, quindi adagiate 2 uova in ciascuna cocotte.
Ritagliate 2 dischi di pasta sfoglia, tenendoli un paio di centimetri più grandi del diametro della cocotte; spennellate il bordo con uovo sbattuto, quindi bucherellate la superficie della sfoglia con i rebbi di una forchetta; ponete i dischi sulle cocotte in modo da sigillarle, tenendo la parte spennellata con l'uovo all'interno e facendola aderire bene alla cocotte.
Spennellate i «tappi» di sfoglia con l'uovo sbattuto e conditeli con un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Cuocete le cocotte in forno a bagnomaria in acqua già bollente a 190 °C per 20 minuti circa.
Sfornate e portate subito in tavola.

OMELETTE ASPARAGI E PROSCIUTTO

Zuppa inglese nel guscio di cioccolato

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1 uovo di cioccolato bianco alto 20-25 cm

PER LE CREME
300 g zucchero
100 g amido di mais
100 g cioccolato fondente
10 tuorli – 1 litro di latte
1 baccello di vaniglia

PER IL PAN DI SPAGNA E LA BAGNA
170 g zucchero
150 g farina
50 g alchermes
4 uova – 2 tuorli – sale

PER LE CREME
Scaldate il latte, aromatizzandolo con i semi del bacello di vaniglia.
Amalgamate i tuorli prima con lo zucchero, poi con l'amido di mais.
Versate il latte caldo sul composto, riportate sul fuoco e fate addensare fino al bollore, ottenendo una crema pasticciera.
Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria o al microonde.
Dividete la crema in due parti e in una incorporate il cioccolato.
Coprite le creme con una pellicola a contatto e lasciatele raffreddare.
PER IL PAN DI SPAGNA E LA BAGNA
Montate le uova e i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, finché il volume non sarà quasi triplicato. Incorporate delicatamente la farina setacciata e trasferite il composto in uno stampo a cerniera (ø 22 cm).
Infornate a 180 °C in forno statico per 20-22 minuti.
Sfornate il pan di Spagna e lasciatelo raffreddare su una gratella, poi dividetelo in fette spesse 1 cm.
Preparate la bagna, mescolando l'alchermes con 50 g di acqua.
Montate il dolce: distribuite un paio di cucchiai di crema al cioccolato nel primo mezzo guscio dell'uovo di cioccolato; coprite con uno strato di pan di Spagna e spennellatele con poca bagna; procedete con un velo di crema pasticciera e altre fette di pan di Spagna spennellate con la bagna e disposte in senso perpendicolare rispetto al primo strato; ricoprite con crema al cioccolato e completate con il pan di Spagna, tagliato a strisce di 2-3 cm, private della crosta e intinte nella bagna solo da un lato. Ripetete l'operazione per farcire l'altro mezzo guscio di cioccolato.
Decorate entrambi a piacere con frutta fresca e foglie di menta prima di servire.

Omelette asparagi e prosciutto

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **450 g asparagi**
- **60 g prosciutto cotto**
- **60 g misticanza**
- **8 uova**
- **burro**
- **panna fresca**
- **Grana Padano Dop grattugiato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Mondate gli asparagi, eliminando la base e pelando i fusti. Separate le punte dai fusti e tagliate questi ultimi a rondelle. Stufate tutto insieme in una casseruola con una noce di burro, 3 cucchiai di acqua e un pizzico di sale per 1 minuto; coprite la pentola e proseguite la cottura a fiamma dolce per altri 6-7 minuti. Alla fine separate le punte dalle rondelle.
Preparate una omelette alla volta, sbattendo 2 uova con 1 cucchiaio di panna, un pizzico di sale e ¼ delle rondelle di asparagi.
Scaldate una padella con 1 cucchiaio di olio; versatevi il composto della prima omelette e mescolate; dopo qualche secondo, quando l'uovo comincia a diventare cremoso, togliete dal fuoco, aggiungete 15 g di prosciutto cotto sminuzzato, riportate sul fuoco e mescolate, unendo anche una piccola noce di burro; continuate a cuocere con la padella inclinata dando dei colpetti sul manico, finché l'omelette non si chiuderà su se stessa e comincerà a dorarsi. Ripetete la stessa operazione per preparare le altre 3 omelette.
Disponete in ciascun piatto 15 g di misticanza; adagiatevi sopra l'omelette, completate con le punte di asparagi tenute da parte e abbondante grana grattugiato.

TUORLO CREMOSO NEL NIDO DI PATATE

Tuorlo cremoso nel nido di patate

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **600 g patate**
- **150 g porri**
- **120 g misticanza**
- **100 g burro**
- **80 g panna fresca**
- **80 g vino bianco secco**
- **10 g scalogno**
- **9 tuorli**
- **noce moscata**
- **sale**
- **pepe**

Lessate le patate per 45-50 minuti; pelatele, schiacciatele con uno schiacciapatate e amalgamatele con 1 tuorlo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e noce moscata grattugiata. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere.
Rivestite una teglia con carta da forno leggermente imburrata.
Distribuite il composto di patate nella teglia: create 8 basi ovali di circa 7 cm di altezza e 4 cm di larghezza, poi formate i bordi ottenendo 8 nidi di circa 40 g ciascuno. Infornateli a 200 °C per un paio di minuti.
Mondate il porro, eliminando la base, la parte verde e le guaine più esterne; tagliatelo in rocchetti di circa 6 cm, quindi ciascun rocchetto a metà per il lungo e, infine, a bastoncini. Stufatelo, coperto, a fuoco medio-basso con una noce di burro e un pizzico di sale per 4-5 minuti; unite 1 cucchiaio di acqua e proseguite la cottura per altri 4-5 minuti.
Distribuite i porri nei nidi di patate, appoggiate 1 tuorlo in ciascuno e infornate a 200 °C per 9 minuti, coprendo la teglia con un foglio di alluminio.
Mescolate in un pentolino il vino bianco con 80 g di acqua, lo scalogno tritato e un pizzico di sale. Fate ridurre di poco più della metà, quindi unite la panna e portate a bollore; aggiungete 80 g di burro a pezzi freddo di frigorifero e mescolate con una frusta, montando la salsa per circa 1 minuto, finché non avrà una consistenza vellutata.
Distribuite nei piatti la misticanza, adagiatevi sopra i nidi di patate, condite con la salsa al burro e vino, completate con una macinata di pepe e servite.

Ovetti di cioccolato con mousse e albicocche

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

400 g cioccolato al latte
350 g panna fresca
100 g cioccolato fondente
50 g latte
10 mezze albicocche sciroppate
2 biscotti savoiardi morbidi
1 tuorlo – liquore al caffè

Gonfiate 10 palloncini (ø circa 5 cm), chiudeteli, detergeteli bene con un panno da cucina umido e asciugateli.
Temperate il cioccolato al latte: fondetelo a bagnomaria, portandolo a una temperatura di 45 °C; versatene metà su un piano di lavoro e spatolatelo, finché non comincerà a cambiare colore e a rapprendersi (23-25 °C).
Amalgamatelo velocemente con una frusta al resto del cioccolato fuso, raggiungendo circa 28-29 °C.
Immergete i palloncini nel cioccolato per metà, roteandoli leggermente; fate sgocciolare il cioccolato in eccesso e lasciateli rassodare per una notte su una teglia rivestita con carta da forno, con la chiusura rivolta verso l'alto.
Bucate i palloncini e rimuoveteli dagli ovetti.
Tritate il cioccolato fondente e amalgamatelo con il latte, il tuorlo e con 1 cucchiaio di liquore; cuocete tutto a bagnomaria, mescolando finché il cioccolato non sarà completamente fuso, quindi lasciate raffreddare la crema, mescolando di tanto in tanto.
Montate 200 g di panna a ¾ (dovrà acquistare la consistenza di una maionese) e incorporatela alla crema al cioccolato, ottenendo una mousse.
Tagliate i savoiardi in 10 quadretti, imbeveteli velocementi nel liquore e disponetene uno in ciascun ovetto di cioccolato.
Distribuite la mousse negli ovetti fino a ⅔ di altezza; ponete a rassodare in frigorifero per 30 minuti.
Montate leggermente 150 g di panna, distribuitela negli ovetti sopra la mousse e fate raffreddare in frigo per altre 2 ore.
Guarnite infine con albicocche sciroppate.
L'alternativa senza alcol Potete sostituire il liquore al caffè con una bagna ottenuta mescolando 2 tazzine di caffè e 1 tazzina di acqua.

RICETTE PER L'ANIMA

La cucina dei conventi nella sua umiltà e purezza è anche un nutrimento per lo spirito (di cui tutti sentiamo bisogno). Eccone alcuni esempi, raccontati da una famosa fotografa e scrittrice e da una badessa visionaria

di **FIAMMETTA FADDA**
ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**
testi ricette **VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **CECILIA CARMANA**

«Abitudini secolari esigevano che il giorno seguente al proprio arrivo la famiglia Salina andasse al monastero di Santo Spirito a pregare sulla tomba della Beata Corbera, antenata del Principe, che aveva fondato il convento (...). Il monastero di Santo Spirito era soggetto a una rigida regola di clausura e l'ingresso ne era severamente vietato agli uomini. Appunto per questo il Principe era particolarmente lieto di visitarlo, perché per lui, discendente diretto della fondatrice, la esclusione non vigeva (...). Il caffè leggero delle monache venne bevuto con tolleranza e i mandorlati rosa e verdognoli sgranocchiati con soddisfazione».

Ma più che i celebrati dolci conventuali, dalle paste con le ostie agli elisir, ai croccantini, che piacevano tanto al protagonista del romanzo *Il Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, a incuriosire sono gli umili piatti del desinare quotidiano. L'ingresso in un convento di clausura non è cosa facile, neppure per chi è di sesso femminile. A maggior ragione se la richiesta non si limita a una visita, ma a trascrivere ricette tramandate da secoli tra quelle mura. Negli anni Settanta ci è riuscita Sebastiana Papa, scrittrice, fotografa e grande viaggiatrice, bussando alla porta di cinquantaquattro conventi di clausura, dal Nord al Sud Italia, dalle clarisse di Atri alle benedettine di Santa Maria delle Rose a Sant'Angelo in Pontano. Ne è uscito *La cucina dei monasteri*, un ricettario che raccoglie le formule dei loro mangiari tramandate a voce da suore econome e cuciniere e punteggiate dal racconto delle «asprezze» delle loro diete. Il cibo ordinario di Santa Chiara della Croce di Montefalco era «pane grosso di segala, di orzo, ovvero di grano... per companatico aggiungeva al pane cime di spine, frondi di brugne, di viti, →

FOTO AG. GETTY IMAGES

Tazze e brocca **Unomi Laboratorio di ceramica**, tagliere **All' Origine**.

FOCACCIA DI GRANOTURCO

«...Alzati gli occhi al cielo diceva: ò Signore, quanta buona vita fanno quelli che vivono negli Eremi...»

DALLA *VITA DELLA B. CHIARA DETTA DELLA CROCE DA MONTEFALCO*

d'olmi e d'altri alberi, overo qualche erba cruda o pomo selvatico».

Più alta e colta la voce di Hildegard von Bingen, fondatrice del convento di Rupertsberg nell'Assia Renana intorno al 1150 secondo la regola di San Benedetto, il cui principio unisce la preghiera al lavoro. Considerata il primo grande medico del Medioevo, conoscitrice delle scienze naturali, Hildegard divide le piante e gli animali in base ai loro effetti sull'organismo umano: «Certe erbe crescono in virtù dell'aria e sono facili da digerire e sono di natura serena, perciò chi le mangia diventa più allegro». E anche: «Il grano contiene molto calore ed è un frutto completo, privo di qualsiasi difetto». E ancora: «La carne del salmone è tenera e debole, e non è adatta da mangiare perché risveglia i fluidi negativi che sono nell'uomo». Soprattutto indica la via per uno stile di vita in armonia con il creato. Non poteva essere più attuale. ■

Focaccia di granoturco

Ispirata a una ricetta del monastero di Montefalco
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6-8 FOCACCE

- **250 g farina di mais sottile**
- **70 g zucchero**
- **50 g strutto (in alternativa burro)**
- **50 g uvetta**
- **50 g olio di semi di mais**
- **20 g olio di oliva**
- **2 mele – sale**

Sbucciate le mele e tagliatele a pezzetti.
Versate 200 g di acqua bollente sulla farina, mescolate, quindi amalgamate prima lo zucchero e un bel pizzico di sale, poi lo strutto e gli oli, infine l'uvetta, precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata, e i pezzetti di mela.
Distribuite il composto in 7-8 tegliette (ø 10 cm, altezza 1 cm).
Infornate a 180 °C per 35 minuti circa.

Pasticcio al prezzemolo

Ispirato a una ricetta di Hildegard von Bingen
Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 5 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- **500 g yogurt magro**
- **190 g panna fresca**
- **150 g prezzemolo**
- **4 fogli di gelatina alimentare (20 g in tutto)**

→

PASTICCIO AL PREZZEMOLO

«Il prezzemolo è di natura robusta e contiene più calore che freddo. È migliore e più utile da mangiare per l'uomo quando è crudo»

HILDEGARD VON BINGEN

Bicchiere della salvia, piatti e ciotola del prezzemolo **Unomi Laboratorio di ceramica**, brocca e vaso **Adriana Vaccarino**, tagliere **All' Origine**.

«Osserva la bellezza della natura. E adesso, rifletti... La natura intera è a disposizione dell'umanità. Dobbiamo lavorare insieme a lei»

HILDEGARD VON BINGEN

FOGLIE DI SALVIA AL FORNO

«La badessa... è commossa dall'idea di questo bussare monastero per monastero in cerca di ricette e mi prepara un pacchetto di dolci per il viaggio»

SEBASTIANA PAPA ALLA BADIA GRECA DI GROTTAFERRATA, NEL LAZIO

Piatto **Unomi Laboratorio di ceramica**.

1 spicchio di aglio
sale – pepe

Mondate il prezzemolo e lavatelo in acqua tiepida; asciugatelo bene e tritatelo.
Tritate finemente anche lo spicchio di aglio e mescolatelo con lo yogurt; regolate di sale e di pepe, quindi unite il prezzemolo tritato.
Ammollate i fogli di gelatina in acqua freddissima; strizzateli bene e scioglieteli nel microonde o sul fuoco.
Montate la panna non troppo ferma.
Amalgamate la gelatina al composto di yogurt e prezzemolo, poi incorporate anche la panna.
Rivestite uno stampo (22 x 9 cm, altezza 6 cm) con pellicola alimentare, distribuitevi il composto e lasciate raffreddare in frigo per almeno 5 ore.
Sformate il pasticcio e servitelo fresco, accompagnando a piacere con fette di pane abbrustolite o pesci lessati.

Foglie di salvia al forno

Ispirata a una ricetta di Hildegard von Bingen
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g birra
100 g farina di farro
50 foglie di salvia grandi
noce moscata
sale in fiocchi
sale – pepe

Amalgamate la farina di farro con la birra, insaporendo con sale, pepe e noce moscata.
Lavate le foglie di salvia, asciugatele e intingetele nella pastella.
Disponetele in una teglia rivestita con carta da forno e infornatele a 250 °C per 6-7 minuti.
Servitele calde, condite con fiocchi di sale, come aperitivo o come contorno di pesci al forno.

Brutti ma buoni alle mandorle

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 32-34 BISCOTTI

150 g mandorle pelate
120 g zucchero a velo
50 g mandorle con la buccia
40 g zucchero semolato
2 albumi
estratto di mandorle amare
limone – sale

Tostate le mandorle in forno a 180 °C per 10 minuti, poi frullatele e mescolatele con lo zucchero a velo e un pizzico di sale.
Montate gli albumi a neve, aggiungendo a poco a poco lo zucchero semolato, aromatizzato con un po' di scorza di limone grattugiata.
Mescolate delicatamente i due composti, unendo un altro pizzico di scorza di limone grattugiata e 1 cucchiaino di estratto di mandorle, ottenendo un impasto morbido e un po' colloso.
Ricoprite una teglia con carta da forno e, aiutandovi con 2 cucchiai, modellate delle palline di impasto (ø 3 cm) e disponetele direttamente sulla carta da forno (ne otterrete 32-34).
Infornate a 160 °C per 20 minuti, quindi abbassate la temperatura a 120 °C e proseguite la cottura per altri 10 minuti circa.

Liquore al limone

Ispirata a una ricetta del monastero di Grottaferrata
Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 4 mesi di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 1 LITRO

350 g zucchero
350 g alcol 96% vol.
12-15 foglie di limoni non trattati
3 limoni non trattati

Immergete nell'alcol le foglie e la scorza dei limoni e lasciate in infusione per 12-15 giorni.
Sciogliete lo zucchero con 500 g di acqua in un pentolino; al bollore spegnete e lasciate raffreddare lo sciroppo ottenuto. Mescolatelo quindi con l'infuso e filtrate tutto.
Imbottigliate il liquore, tappatelo e lasciatelo risposare per almeno 4 mesi. Servitelo molto freddo, da solo o con biscottini secchi.

PER SAPERNE DI PIÙ

Sebastiana Papa, *La cucina dei monasteri*, Il Formichiere, e *La nuova cucina dei monasteri*, Mondadori

Eve Landis, *Hildegard von Bingen. Ricette per il corpo e per l'anima*, Guido Tommasi Editore

Dal reportage realizzato dalla fotografa Sebastiana Papa nei conventi italiani: a sinistra, si travasa il vino nel monastero delle clarisse di Santa Chiara a Cortona (Arezzo); sopra, gli gnocchi del monastero delle agostiniane di Santa Lucia a Roma.

FOTO ARCH. ICCD-GFN, FONDO S. PAPA

Gira pagina per la ricetta...

L'ABC DELLA PASTICCERIA

LA TORTA CIOCCOLATINO

Facile, pochi ingredienti, e soprattutto niente forno. Preparate con **Simona Galimberti** questa squisitezza al cacao, per la merenda e per tutte le volte che vi viene voglia di dolce

RICETTA **S. GALIMBERTI**, TESTI **V. VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

Che cosa serve: 200 g di cioccolato fondente, 200 g di panna fresca, 125 g di biscotti secchi, 50 g di burro salato

1. Spezzettate i biscotti secchi tipo Oro Saiwa e tritateli in un tritatutto (se volete aggiungere una nota speziata, mescolate 65 g di biscotti secchi con 65 g di biscotti alla cannella, tipo speculoos). **2.** Tritate il cioccolato fondente. **3-4.** Fondete a bagnomaria sul fuoco basso il cioccolato tritato con la panna fresca e il burro salato, mescolando finché non otterrete un composto omogeneo e cremoso. **5-6.** Unitelo ai biscotti tritati e mescolate con cura. **7.** Foderate una tortiera (ø 20 cm) con la carta da forno, stirandola bene con le mani se volete che la superficie della torta risulti liscia. **8.** Versate il composto nella tortiera, compattandolo con una spatola; ponete la torta in frigorifero a rassodare per almeno 5 ore. Infine sformatela, tagliatela a fette o a cubetti e servitela fredda, accompagnandola a piacere con panna montata, gelato, frutta fresca.

GLI STRUMENTI SUGGERITI

ANELLO STABILIZZATORE
Per fissare la ciotola sulla pentola del bagnomaria (ma anche sul piano di lavoro) lo strumento più sicuro e pratico è **Staybowlizer**. In silicone di tanti colori, si acquista su **Amazon**.

SPATOLA
In acciaio inossidabile con terminale in silicone, quella della linea President di **Tescoma** non graffia teglie e padelle e resiste fino a 220 °C.

TRITATUTTO
Il Choppy di **Ariete**, maneggevole e poco ingombrante, è adatto anche per emulsionare le salse e come tritaghiaccio per granite e cocktail.

Latte Fieno Alto Adige

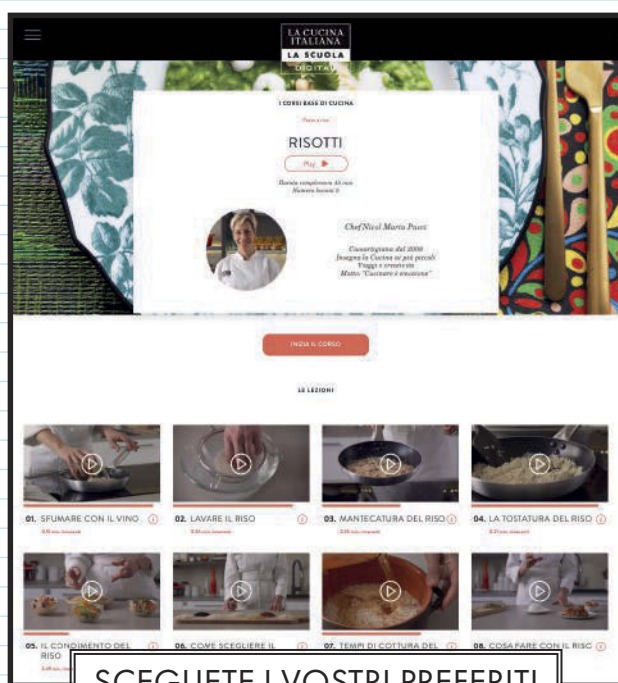
La novità è nella tradizione

Le nostre mucche hanno qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano ogni giorno.

lattefienoaltoadige.it

I NOSTRI CORSI ONLINE

LA RICETTA GIUSTA

È quella di stare a casa e di mettersi ai fornelli. Sì, ma con comode videolezioni. In omaggio, fino a giugno, per tutti

SCEGLIETE I VOSTRI PREFERITI

PASTA FRESCA
All'uovo, ripiena, gnocchi, alla chitarra. La pasta fatta in casa non avrà più segreti.

RISOTTI
Una guida attraverso tutti i momenti imprescindibili di queste preparazioni.

BOVINI E SUINI
Brasare, stufare, grigliare o arrostire? Le carni rosse in otto lezioni, compresa la cotoletta alla milanese.

POLLAME E OVINI
Non solo allo spiedo. E per imparare anche a riutilizzare con gusto la carne avanzata.

PESCE
Dai primi passaggi della pulizia alle cotture più originali.

SUGHI
Le più famose ricette della tradizione italiana per condire la pasta.

PIZZA
Lievito madre o lievito di birra? Lasciatevi guidare dal nostro cuoco per una Margherita perfetta.

PASTA FROLLA
Ce n'è per tutti i gusti. Da provare quella montata.

DOLCI DA FORNO
Dai soffici lievitati come la pasta brioche ai cake per la colazione e la merenda.

LE FORME DEL CIOCCOLATO
Dalla cioccolata calda al temperaggio. Tutte le tecniche per lavorare questo ingrediente così speciale.

COME ATTIVARLI

Da oggi, per tre mesi (scadenza 13/06/2020), vi aspettano **decine di lezioni online** da seguire su PC, smartphone e tablet ogni volta che volete e senza limiti. **Per attivare** i 3 mesi gratis, registrate il vostro account su ***corsidigitali.lacucinaitaliana.it/freepass***, inserite il codice CORSILCI4YOU e seguite le istruzioni.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

Panna Fresca Chef

A PASQUA LA SORPRESA È IN TAVOLA

A Pasqua sorprendi tutti con una ricetta creativa.
Panna Fresca Chef, grazie alla qualità della materia prima italiana, è versatile, veloce da montare e pronta per creare ricette sempre gustose e fantasiose.
Dai finger food più contemporanei a sfiziose mousse e ai dessert più raffinati.
E oggi prova la nuova Panna Fresca Chef Senza Lattosio.
Zero lattosio, zero limiti alla tua fantasia.

CHEF. IL TUO AIUTO CREATIVO IN CUCINA

Senza lattosio: lattosio meno di 0,1g/100 ml

FATTO IN CASA

INTRECCI MOLTO AVVINCENTI

Sono quelli dei tipici pani altoatesini con la crosticina salata e la mollica dolce e fragrante. Buoni all'aperitivo accompagnati da una birra

Bretzel

Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 1 ora e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

500 g farina 0
30 g burro
30 g bicarbonato
20 g lievito di birra fresco
zucchero
sale fino e grosso

Sciogliete il lievito sbriciolato in 270 g di acqua tiepida e impastatela con la farina, 1 cucchiaio di zucchero, 10 g di sale fino e 30 g di burro.
Lavorate l'impasto finché non sarà liscio e omogeneo, raccoglietelo in una palla, copritelo e lasciatelo lievitare per 1 ora.
Modellatelo quindi in 8 palline, assottigliatele formando dei lunghi filoncini, con le estremità più sottili e una parte centrale più «cicciotta».
Formate i bretzel con il tipico intreccio al centro e adagiateli su un vassoio infarinato. Metteteli in frigorifero a riposare per 30 minuti, finché non si sarà formata una specie di pellicina in superficie.
Sciogliete il bicarbonato in 4 litri di acqua bollente salata. Posate i bretzel, uno alla volta, su una schiumarola e immergeteli nell'acqua per 20 secondi; scolateli su un canovaccio per asciugare l'acqua in eccesso. Salateli con sale grosso e infornateli a 220 °C per 20 minuti circa.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'ABC

LE CRESPELLE

La nostra **Joëlle Néderlants** è un'esperta di questa specialità. Seguite i suoi consigli per cuocerle, piegarle e conservarle

Nella pagina a fianco, padella **Tescoma**, spatola **Esselunga**.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

Che cosa serve per circa 15 crespelle: 500 g di latte, 250 g di farina 00, 20 g di burro, 3 uova medie, sale, zucchero

1. Raccogliete la farina in una ciotola capiente, create al centro un cratere con una frusta, versatevi il latte, poco alla volta, e cominciate a incorporare la farina, partendo dal centro. Continuate a versare, allargando sempre di più il cratere fino a stemperare tutta la farina con il latte: in questo modo non si formeranno grumi. **2.** Aggiungete le uova, uno per volta, aggiungendo il successivo quando il primo sarà perfettamente incorporato. **3.** Sciogliete il burro nella padella che utilizzerete per cuocere (ø 20 cm. Bene anche padelle più piccole; per riuscire a cuocere bene le crespelle, meglio non superare i 22 cm). **4.** Mescolate il burro fuso con la pastella. **5.** Versate un mestolo di pastella nella padella unta di burro e fatela ruotare, per distribuire uniformemente il composto. Cuocete per 50 secondi circa. **6-7.** Quando la crespella si stacca, voltatela e cuocetela per altri 30 secondi. Stendete le crespelle su un vassoio e farcitele a piacere. Se volete conservarle, lasciatele raffreddare, quindi impilatele, separandole con un foglietto di carta da forno, sigillatele con la pellicola e riponetele in frigo. Si conservano per 3 giorni.

PIEGALE COME VUOI...

Queste crespelle sono una base neutra che si presta a diverse preparazioni e farciture: utilizzatele per lasagne e timballi oppure farcitele con zucchero o sciroppo, confetture, creme, prosciutto, formaggi. A piacere, potete anche variare la pastella cambiando il tipo di farina. Scegliete infine la piegatura più adatta al ripieno e al condimento.

A. A triangolo, farcita di prosciutto e formaggio oppure di crema al cioccolato. **B.** Grande, a pacchetto, con uovo al centro. **C.** A mezzaluna, condita all'interno con zucchero e succo di limone. **D.** A fagottino, con ricotta e spinaci. **E.** A sigaro, ripiena di formaggio grattugiato, da servire in brodo. **F.** A tagliatella, da condire con il sugo di pomodoro.

A

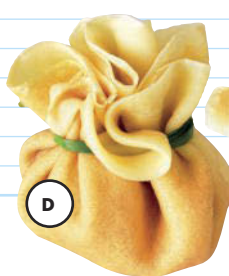
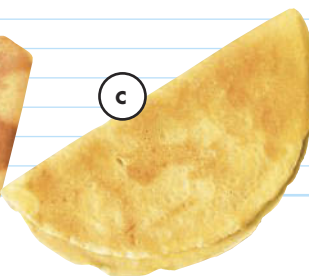
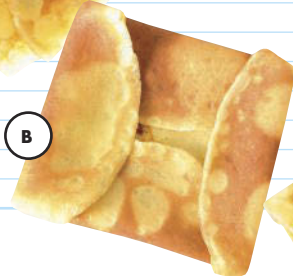
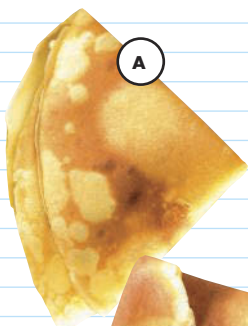
B

C

D

E

F

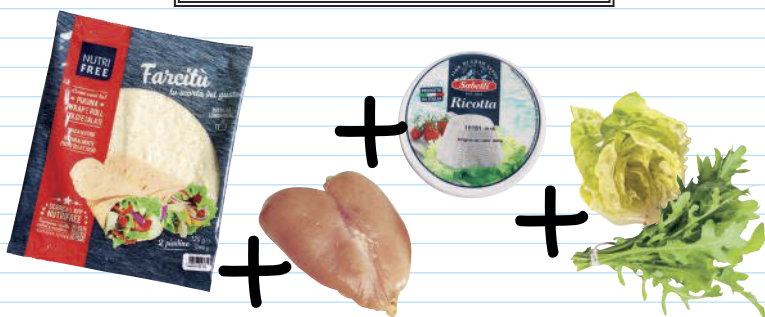
Tovaglietta americana **Zara Home**.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

FAJITAS DI POLLO

Ma all'italiana: con piadine, insalata e crema di ricotta alla paprica

Impegno Facilissimo
Tempo 20 minuti più 30 minuti di riposo

PER 2 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

2 **piadine** pronte: noi abbiamo scelto quelle di Nutrifree, che sono senza glutine. 280 g **petto di pollo** intero. 250 g **ricotta** fresca Fior di Gran Sasso Sabelli, dolce e cremosa. E poi, rucola e lattughino, olio extravergine di oliva, sale, pepe e paprica affumicata.

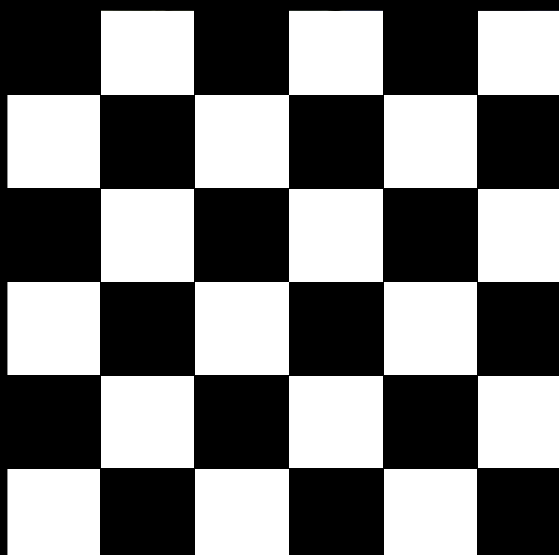
LA RICETTA

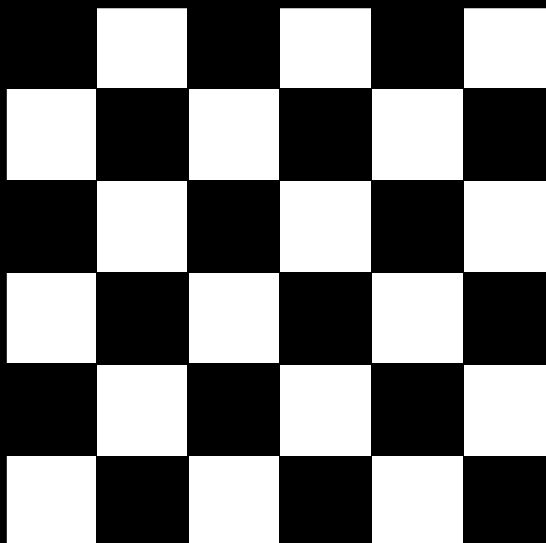
1 IL POLLO
Condite il petto di pollo con olio e pepe e lasciatelo ammorbidire per 30 minuti. Rosolatelo quindi in una padella molto calda per 2 minuti per lato. Abbassate il fuoco, coprite e cuocetelo ancora per 12-14 minuti.

2 LA SALSA
Frullate la ricotta con 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale, ottenendo una crema morbida. Mettetela in una ciotolina e spolverizzatela con paprica affumicata.

3 LA PIADINA
Tagliate il pollo a strisce, distribuitele sulle piadine e completate con foglie di insalata, ciuffi di salsa e un po' del sugo di cottura. Chiudetele e servite.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI, ARCH. LCI, AG. 123RF**, STYLING **B. PRADA**

FRAME
CONDÉ NAST EXPERIENCE STORE
MILANO

Nasce **Frame.** Perché anche un semplice **caffè** o un **aperitivo** possono diventare **stile, cultura, curiosità.** I nostri **archivi storici,** la nostra **Event Lounge,** il nostro **Store** esclusivo e le creazioni della **Pasticceria San Carlo Milano** ti aspettano in Piazzale Cadorna 7, per rendere la tua prossima pausa un'esperienza indimenticabile.

#DISCOVERFRAME
condenastframe.com

VOGUE ITALIA
VANITY FAIR
WIRED
GQ
LA CUCINA ITALIANA
AD
Condé Nast Traveller

In partnership con

PASTICCERIA San Carlo MILANO

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Solo frutti italiani maturati al sole in questo aceto di mele **Ponti**. Con la sua acidità moderata, esalta le verdure crude e cotte.

2. Sui piatti della tradizione, il **Parmigiano Reggiano Dop** 22-24 mesi: ha il giusto equilibrio tra dolcezza e sapidità.

3. Il delicato miele di acacia è il migliore per dolcificare caffè, tè, torte e biscotti. Quello di **Mielizia** è prodotto con grande attenzione alla sostenibilità.

4. Dalla linea Vivi Verde di **Coop**, realizzata tenendo conto dell'impatto ambientale, anche la farina 00, biologica e 100% italiana.

5. La panna fresca è un jolly in ricette dolci e salate. Panna Chef **Parmalat** garantisce alta qualità e facilità di montaggio.

6. Taglia extra large per le uova Maia **le Naturelle**, da galline italiane allevate a terra seguendo la tradizione contadina.

7. Grazie alla loro forma e alla ruvidità data dalla trafilatura al bronzo, i fusilli bio **Dalla Costa** di grano Senatore Cappelli raccolgono al meglio tutti i sughi.

8. Chi è attento alla linea può scegliere il latte parzialmente scremato, anche per preparare creme e dolci. Da **Esselunga** è disponibile biologico, sia fresco sia a lunga conservazione.

9. Con le sue note fresche di erba appena tagliata, l'olio Extra Vergine di Oliva biologico **Berio** ha un retrogusto leggermente piccante. Buono crudo per condire verdure, ma anche carni e paste.

10. La mela Golden Delicious **Val Venosta**, succosa e morbida, dolce e poco acidula, è caratterizzata dalla tipica «guancetta rossa»: sarà perché cresce ad alta quota, curata da appassionati coltivatori, sotto il sole dell'Alto Adige.

11. Gustosi spezzafame, i semi di zucca decorticati **Fior di Loto**, biologici e senza glutine, sono una risorsa anche in cucina, per rendere più nutrienti le insalate e per arricchire torte, biscotti e pani.

12. Il cioccolato bianco di **Iper La grande i** unisce una grande qualità a un prezzo conveniente. Buono da assaggiare a merenda, perfetto da fondere per completare creme e dolci.

13. Selezionato da **Sigma** tra le migliori coltivazioni e raccolto al suo giusto grado di maturazione il riso Carnaroli, in confezione da 1 kg, è la varietà classica per risotti cremosi e ben mantecati.

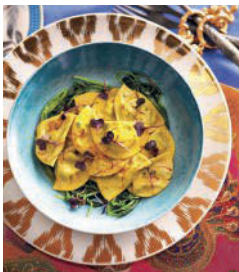
TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di aprile

È Pasqua!

Festa tradizionale in famiglia

Daiquiri con uova farcite pag. 50 **+ Ravioli ripieni di ricotta e tarassaco** pag. 99 **+ Agnello, erbe amare e salsa cacio e pepe** pag. 75 **+ Zuppa inglese nel guscio di cioccolato** pag. 127

Scelta di mare

Crostacei, conghiglie e un delicato pesce bianco

Scampi gratinati al pompelmo pag. 65 **+ Risotto cremoso alle vongole** pag. 67 **+ Ombrina al forno con contorno primaverile** pag. 71

Brunch in terrazza

Ovvero il picnic alternativo

Mary Pickford e cocktail di gamberi pag. 51 **+ Uova in cocotte con il tappo** pag. 127 **+ Spuma di avocado** pag. 62 **+ Torta rosa di fragole** pag. 79

Tartara con alici e pepe rosa pag. 65 **+ Lasagne con asparagi e formaggi svizzeri** pag. 32 **+ Torta cioccolatino** pag. 138

Facile, di grande effetto

Tre piatti alla portata di tutti, senza stare troppo ai fornelli

Dall'orto

Primo e secondo vegetariani, da completare con il dolce più appagante

Carbonara ortolana pag. 28 **+ Carciofi ripieni gratinati** pag. 74 **+ Tiramisù** pag. 118

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Adriana Vaccarino St. Rainero Stratta, 60, Castiglione Torinese (TO)
Alessi alessi.com
All'Origine allorigine.it
Amazon amazon.it
Ariete ariete.net
Bastianich Wines bastianich.com
Bauli bauli.it
Bellavista bellavistawine.it
Bisol bisol.it
Bombay Sapphire bombaysapphire.com
Bonduelle bonduelle.it
Bormioli Rocco bormiolirocco.com
Borsalino borsalino.com
Brandani brandani.it
Bugatti bugatti.com
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Ca' Maiol camaiol.it
Caffarel caffarel.com
Calvisius calvisius.com
Campari campari.com
Cantine Bertani bertani.net
Cantine riunite & CIV riuniteciv.com
Cavit cavit.it
Cecchi cecchi.net
Chanel chanel.com
Ciù Ciù ciuciuvini.it
Coin Casa coincasa.it
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano Dop parmigianoreggiano.com
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.net
Coop e-coop.it
Cusumano cusumano.it
Dalla Costa dallacostalimentare.it
Decora decora.it
Designers Guild designersguild.com
Despar despar.it
Domori domori.com
Doria doria.it
Easy Life easylife.boutique
Eataly eataly.net
Esselunga esselunga.it
Estée Lauder esteelauder.it
Fabbri 1905 fabbri1905.com
Feinedinge* feinedinge.at
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Ferrero ferrero.it
Ferrero Rocher ferrero.com
Filippo Berio filippoberio.it
Fior di Loto fiordiloto.it
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Giovanni Cova & C. giovannicovaec.it
Giovanni Raspini giovanniraspini.com
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Gruppo Meregalli meregalli.com
Guido Berlucchi berlucchi.it
H&M Home 2.hm.com
Henriette henriette.sm
Hue table stories huetablestories.com
Ikea ikea.com
Iper La grande i iper.it
ISI Collection isimilano.com
IVV Industria Vetraria Valdarnese ivvnet.it
Kapka kapka.com.tr
Kinder kinder.com
L'insalata dell'orto linsalatadellorto.it
La Gallina Matta lagallinamatta.com
Lanificio F.lli Cerruti lanificiocerruti.com
Laura Living laura-living.com
le Naturelle lenaturelle.it
Les-Ottomans les-ottomans.com
Luxardo luxardo.it
M. Cilento & F.llo 1780 cilento1780.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Masi masi.it
Matilde Vicenzi matildevicenzi.it
Mepra mepra.it
Mielizia mielizia.com
Milou Milano miloumilano.bigcartel.com
Mon Chéri moncheri.it
Montelvini montelvini.it
Mos Design mosdesign.eu
Motta motta.com
Novità Home novitahome.com
Nutella nutella.com
Nutrifree nutrifree.it
Orangorilla orangorilla.com
Parmalat parmalat.it
Pasabahce pasabahce.com
Pasqua Vigneti e Cantine Spa pasqua.it
Pernigotti pernigotti.it
Pineider pineider.com
Pintinox pinti.it
Ponti ponti.com
Probios probios.it
Richard Ginori 1735 richardginori1735.com
Robertaebasta robertaebasta.com
Rosantica rosantica.com
Rotari rotari.it
S.T. Dupont st-dupont.com
Sabelli sabelli.it
Sambonet sambonet.it
Santa Margherita Gruppo Vinicolo santamargherita.com
Schär schaer.com
Seletti seletti.it
Sella & Mosca sellaemosca.com
Sigma supersigma.com
Stefano Ricci stefanoricci.com
Tescoma tescomaonline.com
Tiffany & Co. tiffany.it
Tom Ford tomford.com
Tommasi tommasiwine.it
Torre Rosazza torrerosazza.com
Toso Spa toso.it
Unomi Laboratorio di ceramica unomi.it
Val D'Oca valdoca.com
Val Venosta vip.coop
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Vidivi Vetri delle Venezie vetridellevenezie.it
Vilebrequin vilebrequin.com
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zafferano 3 Cuochi zafferano-3cuochi.it
Zàini zainispa.it
Zara Home zarahome.com
Zenith zenith-watches.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	**11**	€ 80,00	€ 135,00
GQ	**10**	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	**4**	€ 25,00	€ 35,00
VOGUE ITALIA	**12**	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	**49**	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	**12**	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chief Operating Officer & President, International **Wolfgang Blau**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President – Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President – CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired, Frame Condé Nast Experience Store
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue,Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish , HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2020 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8590 del 18-12-2018

L'INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni e uova

Dolci e bevande

Cocktail

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

ANDAR PER ERBE

1
2
3
4
5
6
7

1. Rafano dolce

La radice, se consumata giovane, compatta e croccante, ha un sapore fresco e leggermente più acre di quello del ravanello. IDEALE crudo a fettine sottili in insalata o lessato e condito con olio e limone.

2. Tarassaco o dente di leone

Si consumano le foglie, amarognole (prima della fioritura sono più aromatiche), e i boccioli. IDEALE crudo in insalata (se tenero e giovane) con le uova sode o con lardo rosolato; con i boccioli si preparano tisane e sciroppi.

3. Borragine

Ricoperta di una peluria argentea, è molto diffusa in Liguria e in Campania. IDEALE sbollentata e poi ripassata in padella, in umido con le lenticchie, in zuppe e ripieni.

4. Broccolo fiolaro di Creazzo

Tipico del Veneto, sviluppa lungo il fusto saporiti germogli, detti *fioi* (figli), da mangiare con le foglie. IDEALE lessato oppure saltato in padella.

5. Crescione dei prati

Si trova nelle campagne soleggiate e ha foglie tenere e molto aromatiche. IDEALE crudo, per dare carattere alle insalate.

6. Cicoria selvatica

Molto amara, diffusissima, assomiglia al tarassaco, dal quale si distingue per i bei fiori blu, anch'essi commestibili. IDEALE cruda quella giovane, sbollentata e «strascinata» in padella con aglio e peperoncino, alla romana, quella più sviluppata.

7. Ortica

Considerata infestante, ha foglie triangolari seghettate e molto irritanti. Da pulire con i guanti. IDEALE sbollentata e aggiunta in risotti, frittate, zuppe e ripieni.

BENEFICHE

Molte erbe selvatiche sono utilizzate in erboristeria per le loro proprietà: il rafano è antibiotico, il tarassaco diuretico e anticolesterolo, la borragine depurativa, la cicoria digestiva e antiossidante, l'ortica antinfiammatoria e tonificante.

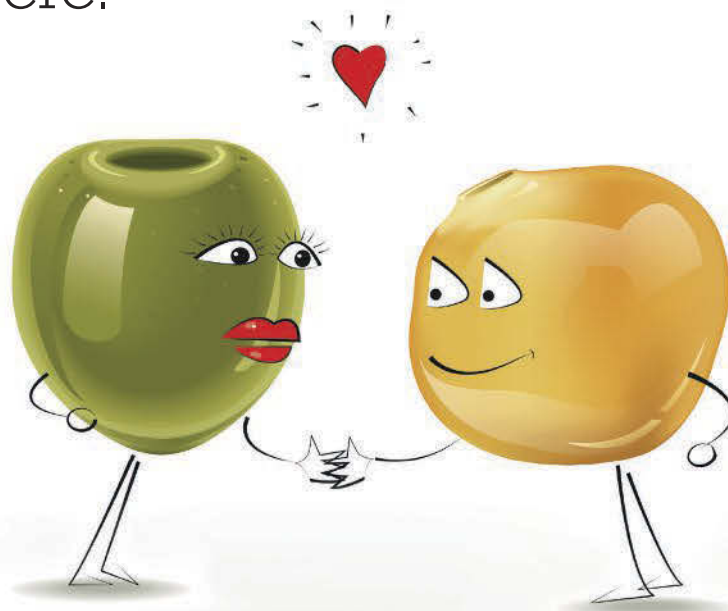
TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

OLIVE E LUPINI

Alleati del nostro Benessere.
Un consiglio salutare.

Le Olive e i Lupini sono fonte di Fibre e Proteine Vegetali.

Le **Olive**, oltre a promuovere l'azione detossificante grazie al loro apprezzabile contenuto di **antiossidanti**, proteggono il nostro organismo dall'azione nociva dei radicali liberi. L'apporto nutrizionale delle olive è reso particolarmente prezioso soprattutto dall'alto contenuto di **grassi** "**buoni**", ovvero **monoinsaturi**.

I **Lupini** sono **legumi** in grado di garantire molteplici proprietà benefiche per l'organismo. Le proteine vegetali sono molto digeribili, hanno un **alto potere saziante** e un grande valore nutrizionale. I lupini sono un sano e goloso spuntino naturale.

Consulta il nostro sito per guardare le ricette !
www.madamaoliva.it